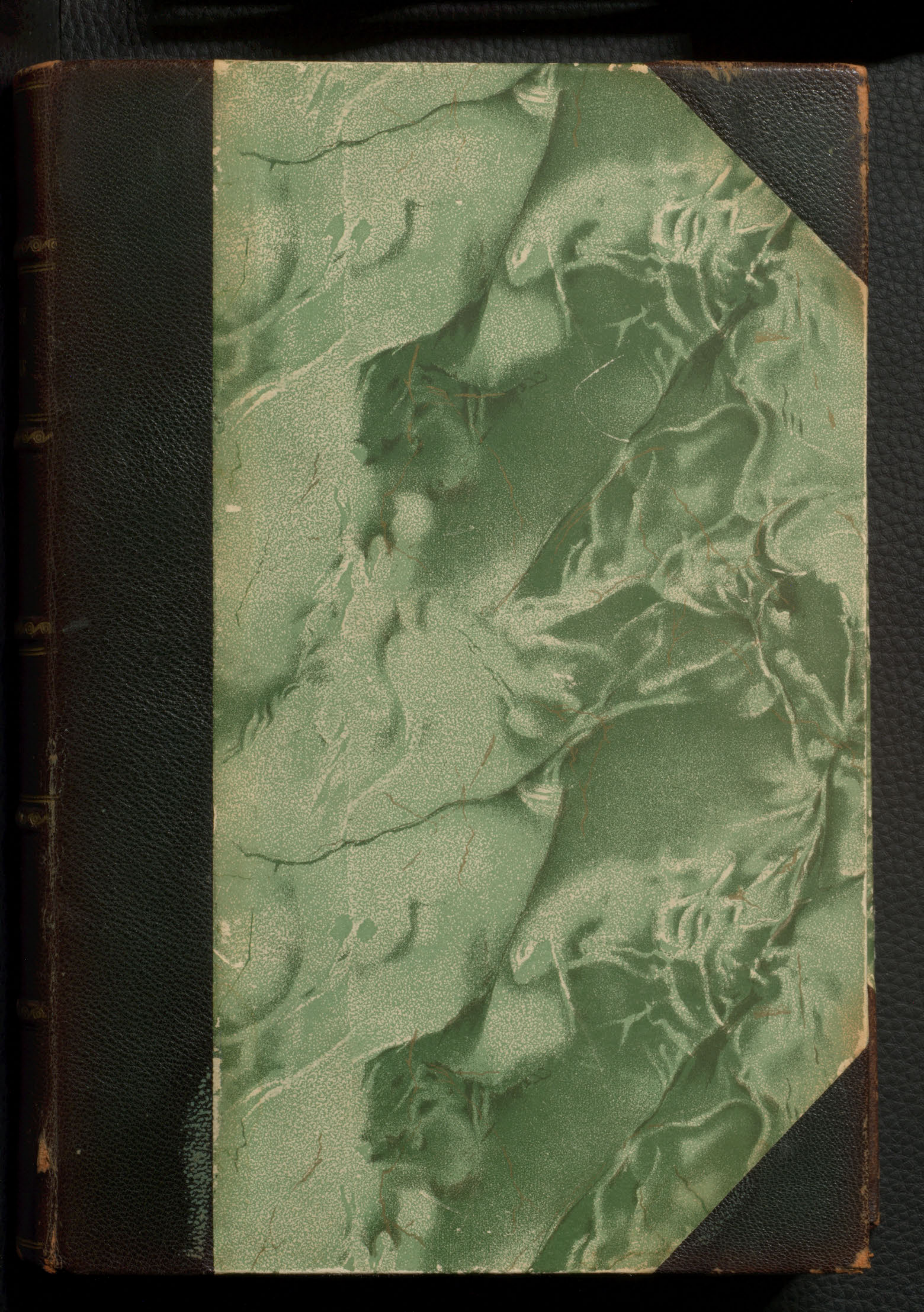
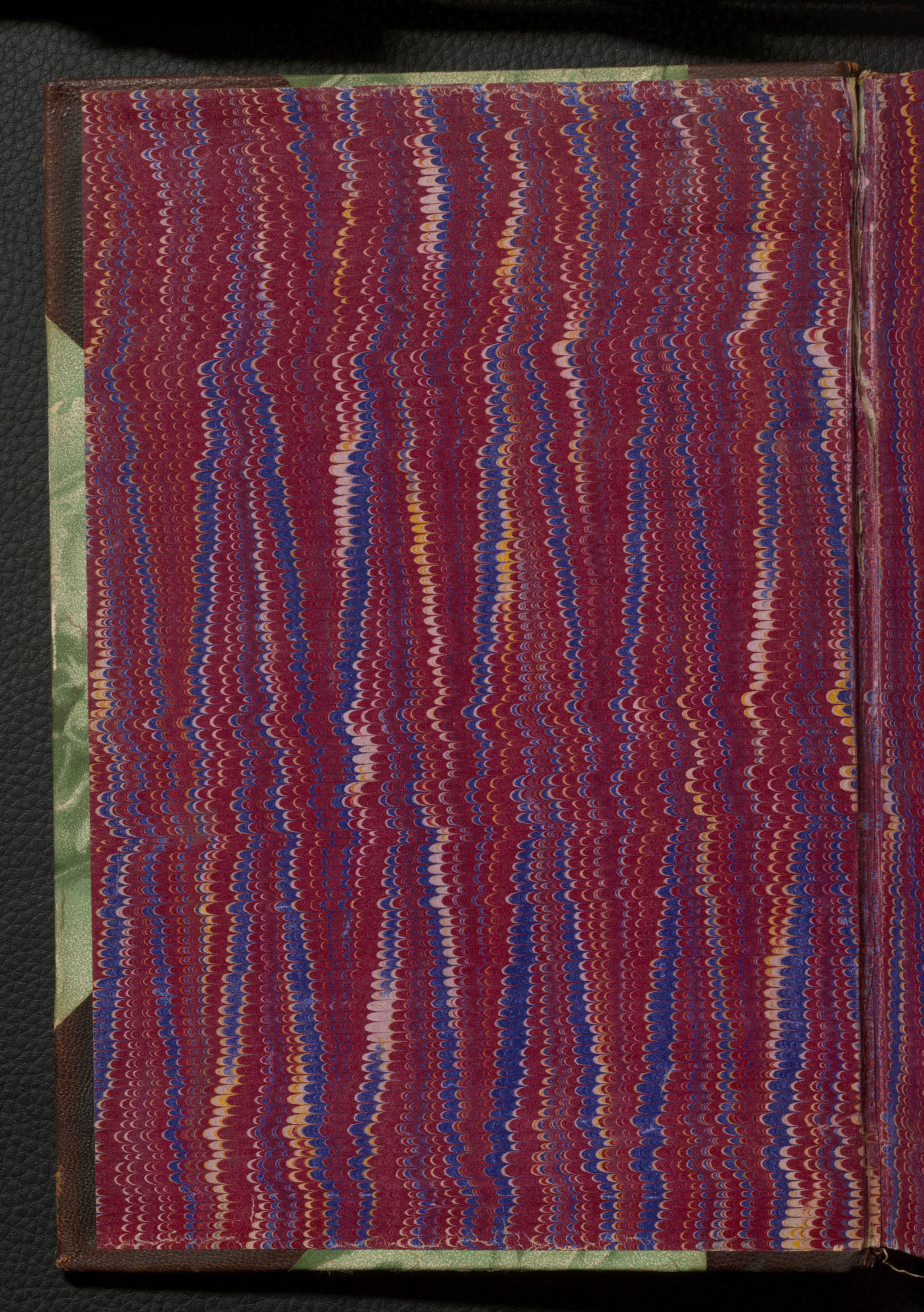
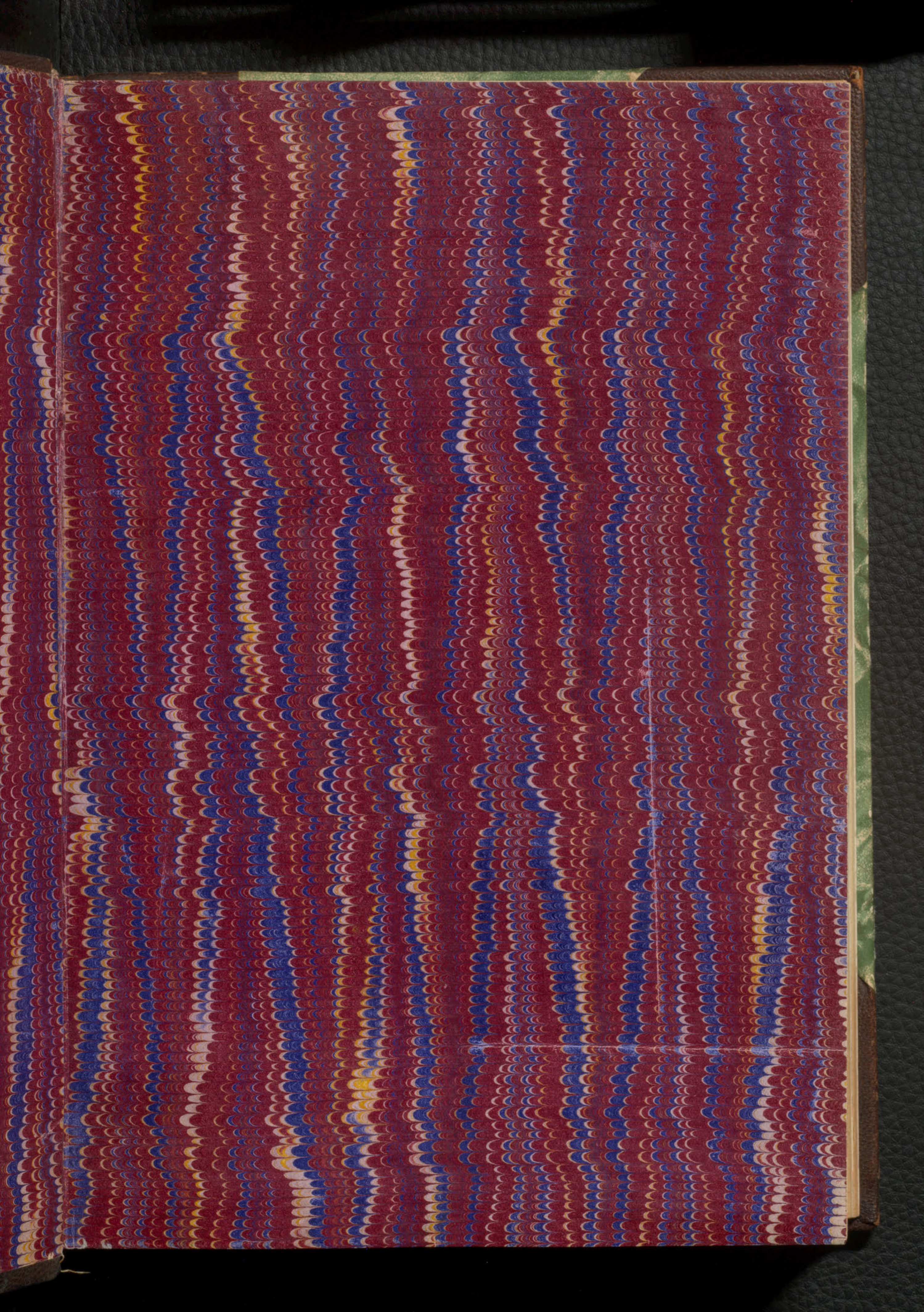






#40448

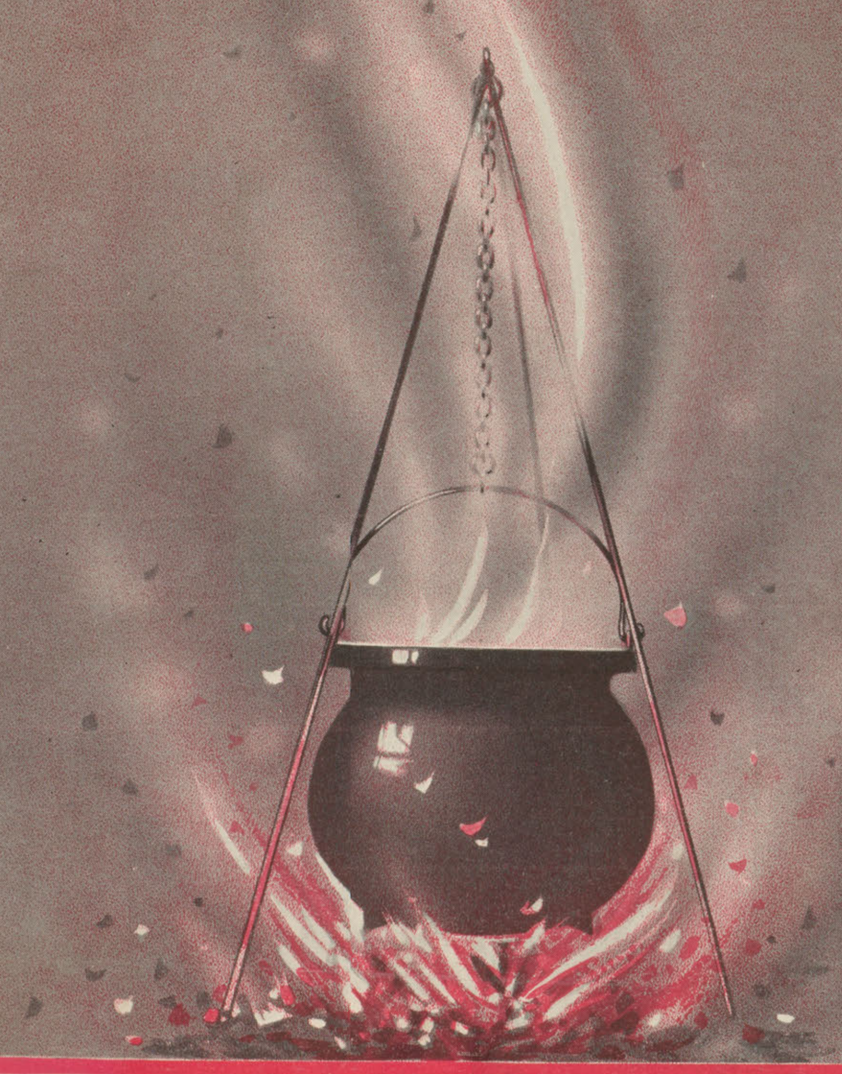
$1000—

–for 3 vols
(36 issues)
–bound

JA

5 novembre 1930 Vol. I - No 1 Prix : 25 cent

La Revue Culinaire



Rédaction et Administration
2, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canada

la revue culinaire

Vol. I. Numéro 1. 15 novembre 1930 Prix du numéro: 25 cents

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél. HArbour 8077
Edifice Transportation
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

ABONNEMENTS

Un an.......................... $2.50
Etats-Unis.......................... $3.00
Union postale.......................... $3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

SOMMAIRE

AVIS A NOS LECTEURS

La Revue Culinaire ***est en vente dans tous les principaux kiosques de journaux. Pour recevoir régulièrement notre revue, nous recommandons de prendre un abonnement; cela revient un peu moins cher que l'achat au numéro; la revue est envoyée sous enveloppe.— Voir, page 19, notre bulletin d'abonnement.***



Editorial

*De tous les sujets susceptibles de tenter la plume du savant, du professionnel et même de l'amateur, aucun n'a été plus fécond et plus exploité que celui de l'*alimentation. *Il n'est donc pas suprenant de constater que le nombre des ouvrages qui le traite est incalculable; de graves discussions et de sévères considérations en résultent.*

Plusieurs ont exposé l'importance de l'alimentation au point de vue économique, philosophique et social; d'autres s'arrêtent, tout simplement, à sa ramification directe: "La Cuisine"; enfin, certains écrivains en ont fait des récits.

Dans notre revue, nous voulons exposer, en plus de la cuisine, tout ce qui se rattache à cet art.

Quelle que soit la valeur intrinsèque de chacun de nos articles, il s'en dégage au moins une idée approfondie ou un principe à discuter. Tous constituent des documents qui établiront irréfutablement la part profonde de notre expérience. Cependant, si élevé qu'en sera le nombre, si variés qu'en seront les genres, il n'y en aura jamais trop, et même il s'en produira de nouveaux; l'émulation sera plus grande, les enseignements scientifiques, sur lesquels doit s'équilibrer notre alimentation raisonnée, se répandront dans le public et nous verrons alors s'affermir les progrès de l'alimentation dans toutes ses branches.

Pourquoi la faveur du public va-t-elle, sans se lasser, à ces ouvrages dont la lecture est parfois aride et l'étude souvent difficile? Tout simplement parce que les sujets qu'ils traitent sont utiles à la vie.

Notre revue aura cet avantage d'étudier les mêmes problèmes d'une façon moins fatigante et plus aisée.

En examinant le nombre grandissant des industries de l'alimentation (si on comprend les professions et les emplois qui gravitent autour d'elle), on constate tout de suite la place importante qu'elle tient dans l'activité humaine. Il faut s'approprier au goût, aux âges, aux tempéraments et aux professions, selon les climats.

En acceptant de faire cette revue, nous estimons rendre, dans la plus large mesure, un service au public; signalant les renseignements généraux de cette revue, nous voulons démontrer son utilité et les services qu'elle peut rendre.

Que demande-t-on d'une revue éducative? D'être un guide sûr, un conseiller certain. Notre journal le sera sous tous rapports: cuisine (*et tout ce qui la concerne en aliments*), découpage, décorations *de la table*, menus, régimes, lingerie, façon de recevoir, vaisselle, argenterie, installation de cuisine, frigidaires, vins, fleurs, *etc.*

Nous illustrerons nos articles traitant du découpage, de la décoration, la mise de table, etc. . . Les maîtresses de maisons trouveront de très jolis modèles de couverts dressés avec goût, accompagnés d'indications précieuses; nous mentionnerons les merveilleux accessoires que les orfèvres sortent chaque jour, afin de rendre au service de table un caractère d'élégante somptuosité.

Nous donnerons un calendrier gastronomique, *indiquant les époques où les diverses substances alimentaires, ayant acquis la plénitude de leurs qualités, sont recommandables pour la consommation, nous suggérerons un tableau pratique permettant de confectionner rapidement un menu, nous publierons des modèles de menus, enfin des recettes culinaires, habilement sélectionnées et savamment expliquées.*

Cette revue est donc bien celle de tout le monde, aussi bien de la simple ménagère que de la bourgeoisie aisée; elle aura sa place dans la maison où, au hasard de la conversation, elle pourra être consultée.

Un index, publié dans chaque numéro, permettra de trouver rapidement tout article dont on désire prendre connaissance.

Il faut que le public d'aujourd'hui soit bien convaincu que ce n'est pas déchoir que de s'occuper des soins de l'art culinaire, et qu'il est noble, au contraire, de veiller avec discernement sur la santé des siens, en surveillant l'exécution des mets qui leur sont destinés.

C'est un lieu commun de répéter que la table est le reposoir familial et le lien des nations civilisées. C'est autour d'elle que la conversation prend son ton le plus spirituel, que bien souvent s'y traitent les affaires et que, entre deux plats, des diplomates y ont réglé parfois les destinées d'une nation.

Ce qu'il importe de dire, c'est que l'alimentation jouera toujours un rôle prépondérant dans les relations sociales, c'est à la femme de la rendre attrayante par ses prodiges d'exquise délicatesse, dont elle a le secret, par ses attentions charmantes et cette instinctive intuition du beau et du bon qu'elle seule possède suprêmement.

Gaston BOINNARD.



La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

AVANT-PROPOS.

A peu près oublié comme législateur et comme magistrat, quoiqu'il ait eu l'honneur d'être député du tiers état à l'Assemblée constituante et plus tard conseiller à la Cour de Cassation, Brillat-Savarin, *né à Belley en* 1755, *mort en* 1826, *a survécu en sa double qualité de gastronome et d'écrivain. Il passait simplement pour un convive aimable et pour un agréable causeur, lorsqu'il publia, en* 1825, *chez le libraire Sautelet, la* Physiologie du goût. *Presque aussitôt il devint un homme célèbre. Un critique très spirituel, et alors très en vogue, Hoffman, publia sur ce livre un de ces piquants articles comme il les savait faire. Dès lors l'éveil fut donné, et tout le monde voulut lire la* Physiologie du goût, *si plaisamment analysée par Hoffman.*

Nous avons pensé intéresser les lecteurs de la Revue Culinaire *en publiant, tous les mois, des extraits de cet excellent ouvrage. Dans ce numéro nous faisons paraître la* définition de la gastronomie, *les objets divers dont elle s'occupe, son utilité, son influence et enfin une suggestion charmante de Brillat-Savarin, sur l'utilité de créer une* Académie des Gastronomes.

Depuis que ce livre a été édité, bien des Académies de Gastronomes se sont formées et, dans notre bonne ville de Montréal, il convient de mentionner, non pas une Académie (le temps n'est pas encore venu), mais des repas culinaires, qui se donnent pendant les mois d'hiver, dans différents hôtels de la ville, sous le patronage de la Chambre de Commerce Française de Montréal.

Le mois prochain nous publierons les réflexions de Brillat-Savarin sur l'appétit.

DEFINITION DE LA GASTRONOMIE

La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments.

Ainsi, c'est elle, à vrai dire, qui fait mouvoir les cultivateurs, les vignerons, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers, quel que soit le titre ou la qualification sous laquelle ils déguisent leur emploi à la préparation des aliments.

La gastronomie tient:

A l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires;

A la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités;

A la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir;

A la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût;

Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre;

Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations.

La gastronomie régit la vie tout entière; car les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice; et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la potion suprême, qu'hélas! il ne doit plus digérer.

Elle s'occupe aussi de tous les états de la société; car, si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf soit cuit à point.

Le sujet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé; son but direct, la conservation des individus; et ses moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare, et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer pour le meilleur usage.

OBJETS DIVERS DONT S'OCCUPE LA GASTRONOMIE

La gastronomie considère le goût dans ses jouissances comme dans ses douleurs; elle a découvert les excitations graduelles dont il est susceptible; elle en a régularisé l'action, et a posé les limites que l'homme qui se respecte ne doit jamais outrepasser.

Elle considère aussi l'action des aliments sur le moral de l'homme, sur son imagination, son esprit, son jugement, son courage et ses perceptions, soit qu'il veille, soit qu'il dorme, soit qu'il agisse, soit qu'il repose.

C'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire; car toutes ne sont pas présentables dans les mêmes circonstances.

Les unes doivent être prises avant que d'être parvenues à leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les cochons de lait, les pigeons à la cuiller et autres animaux qu'on mange dès leur premier âge; d'autres, au moment où elles ont atteint toute la perfection qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, et tous les animaux adultes; d'autres, quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse, et surtout le faisan; d'autres, enfin, après que les opérations de l'art leur ont ôté leurs qualités malfaisantes, telles que la pomme de terre, le manioc, et d'autres.

C'est encore la gastronomie qui classe ces substances d'après leurs qualités diverses, qui indique celles qui peuvent s'associer, et qui, mesurant leurs divers degrés d'alibilité, distingue celles qui doivent faire la base de nos repas d'avec celles qui n'en sont que les accessoires et d'avec celles encore qui, n'étant déjà plus nécessaires, sont cependant une distraction agréable, et deviennent l'accompagnement obligé de la confabulation conviviale.

Elle ne s'occupe pas avec moins d'intérêt des boissons qui nous sont destinées, suivant le temps, les lieux et les climats. Elle enseigne à les préparer, à les conserver, et surtout à les présenter dans un ordre tellement calculé que la jouissance qui en résulte aille toujours en augmentant, jusqu'au moment où le plaisir finit et où l'abus commence.

C'est la gastronomie qui inspecte les hommes et les choses, pour transporter d'un pays à l'autre tout ce qui mérite d'être connu, et qui fait qu'un festin savamment ordonné est comme un abrégé du monde, où chaque partie figure par ses représentants.

UTILITE DES CONNAISSANCES GASTRONOMIQUES

Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme du plaisir qui leur est destinée: cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société; enfin elles sont indispensables à ceux qui, jouissant d'un grand revenu, reçoivent beaucoup de monde, soit qu'en cela ils fassent acte d'une représentation nécessaire, soit qu'ils suivent leur inclinaion, soit enfin qu'ils obéissent à la mode.

Ils y trouvent cet avantage spécial,qu'il y a de leur part quelque chose de personnel dans la manière dont leur table est tenue; qu'ils peuvent surveiller jusqu'à un certain point les dépositaires forcés de leur confiance, et même les diriger en beaucoup d'occasions.

Le prince de Soubise avait un jour l'intention de donner une fête; elle devait se terminer par un souper, et il en avait demandé le menu.

Le maître d'hôtel se présente à son lever avec une belle pancarte à vignettes, et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci: *cinquante jambons.* "Eh quoi, "Bertrand, dit-il, je crois que tu extravagues; "cinquante jambons! veux-tu donc régaler "tout mon régiment? — Non, mon prince; il "n'en paraîtra qu'un sur la table; mais le "surplus ne m'est pas moins nécessaire pour "mon espagnole, mes blonds, mes garnitures, "mes. . . — Bertrand, vous me volez, et cet "article ne passera pas. — Ah! monseigneur, "dit l'artiste, pouvant à peine retenir sa colère, "vous ne connaissez pas nos ressources! Ordon- "nez, et ces cinquante jambons qui vous of- "fusquent, je vais les faire entrer dans un flacon "de cristal pas plus gros que le pouce.'

Que répondre à une assertion aussi positive? Le prince sourit, baissa la tête et l'article passa.

INFLUENCE DE LA GASTRONOMIE DANS LES AFFAIRES

On sait que chez les hommes, encore voisins de l'état de nature, aucune affaire de quelque importance ne se traite qu'à table; c'est au milieu des festins que les sauvages décident la

guerre ou font la paix; et, sans aller si loin, nous voyons que les villageois font toutes leurs affaires au cabaret.

Cette observation n'a pas échappé à ceux qui ont souvent à traiter les plus grands intérêts; ils ont vu que l'homme repu n'était pas le même que l'homme à jeun; que la table établissait une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité; qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions, à se soumettre à de certaines influences; de là est née la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement, et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet. Ceci n'est ni un paradoxe ni même une nouveauté, mais une simple observation de faits. Qu'on ouvre tous les historiens, depuis Hérodote jusqu'à nos jours, et on verra que, sans même en excepter les conspirations, il ne s'est jamais passé un grand événement qui n'ait été conçu, préparé et ordonné dans les festins.

ACADEMIE DES GASTRONOMES

Tel est, au premier aperçu, le domaine de la gastronomie, domaine fertile en résultats de toute espèce, et qui ne peut que s'agrandir par les découvertes et les travaux des savants qui vont le cultiver; car il est impossible que, avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses cours, ses professeurs et ses propositions de prix.

D'abord, un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques, où les plus savants théoriciens se réuniront aux artistes, pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.

Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies) le gouvernement interviendra, régularisera, protégera, instituera et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.

Heureux le dépositaire du pouvoir qui attachera son nom à cette institution si nécessaire! Ce nom sera répété d'âge en âge avec ceux de Noé, de Bacchus, de Triptolème et des autres bienfaiteurs de l'humanité; il sera, parmi les ministres, ce que Henri IV est parmi les rois, et son éloge sera dans toutes les *bouches*, sans qu'aucun règlement en fasse une nécessité.

(La Physiologie du Goût,
par BRILLAT-SAVARIN.)

Si notre revue vous intéresse!

ABONNEZ-VOUS—

(Voir notre bulletin d'abonnement page 19)

La cuisine . . . et son matériel

par M. Louis Mauron

Chef Cuisinier



M. Louis Mauron

Le désir d'augmenter le bien-être et de posséder un confort, allié aux exigences de l'hygiène, sont les soucis dominants du monde moderne. Aussitôt que notre situation le permet, on construit ou on loue une maison confortable, spacieuse, munie de toutes les perfections possibles; malheureusement, et nous l'avons constaté bien des fois, les maîtres de maison ne se soucient pas assez d'un local dont l'utilité est indiscutable et que nous appellerons *la cuisine.*

Pourtant, c'est dans la cuisine que s'élaborent toutes les bonnes choses de l'art culinaire, lesquelles iront ensuite prendre place sur nos tables.

Dans les vieilles maisons, et surtout hélas! dans les nouvelles, la cuisine est traitée en "parent pauvre". On la relègue dans le coin le moins éclairé, ses dimensions sont exiguës et son installation ferait souvent rougir les moindres salles de bain de nos habitations modernes.

Il y a là non seulement une grave faute, mais aussi un manque d'humanité envers le cuisinier ou la cuisinière qui, dans un endroit plus ou moins salubre, est obligé de passer une partie de sa vie pour préparer, dans des conditions déplorables, ces merveilles de l'art culinaire qui font les délices de notre estomac.

De fait, une cuisine devrait posséder les qualités suivantes:

1°— *La lumière et l'aération,*

2°— *La propreté,*

3°— *L'espace pour faciliter le travail qui doit se faire avec beaucoup de liberté.*

L'ÉCLAIRAGE DE LA CUISINE.

Pendant la journée, la lumière solaire devrait entrer à profusion dans la cuisine. Il est donc de toute nécessité qu'une cuisine, si petite soit-elle, puisse posséder une fenêtre ou au moins un vasistas.

De nos jours, et surtout dans les établissements publics (hôtels, restaurants), la cuisine est construite dans le sous-sol. Si l'éclairage solaire est insuffisant, on doit le compléter par la lumière électrique et bannir avec fermeté tout autre système d'éclairage tels: le pétrole, le gaz, dont les émanations sont préjudiciables voire même dangereuses pour les aliments.

LA VENTILATION.

C'est une obligation aussi utile qu'un bon éclairage. Il est en effet, indispensable d'avoir une bonne ventilation dans la cuisine; la fumée, la vapeur, les odeurs qui s'échappent ne doivent pas rester dans le local, elles doivent être expulsées au dehors.

Il y a plusieurs systèmes: *la ventilation naturelle*, par courants d'air (portes et fenêtres) enfin la *ventilation artificielle* à l'aide de ventilateurs puissants, fumivores, etc. . . qui donnent d'excellents services.

NETTOYAGE, AMÉNAGEMENT, ENTRETIEN.

Le plancher d'une cuisine doit être facilement lavable; on peut le construire soit en mosaïque, en ciment, en bois (ce dernier moins recommandable). A chaque instant le plancher risque de se tacher par la graisse, le sang, le charbon, etc. . . ; il faut donc le construire de façon qu'il puisse être lavé à grande eau.

Il est utile que les murs soient recouverts de faïence ou briques émaillées; à la rigueur on peut se contenter d'un mur ordinaire recouvert d'une bonne peinture émail, de façon que le nettoyage et même le lavage des murs soit une chose aisée.

Les murs en faïence ou briques émaillées paraissent coûteux au premier abord, mais si l'on songe que la peinture émaillée ne dure pas plus de trois ans, on y gagne en évitant de nouveaux frais.

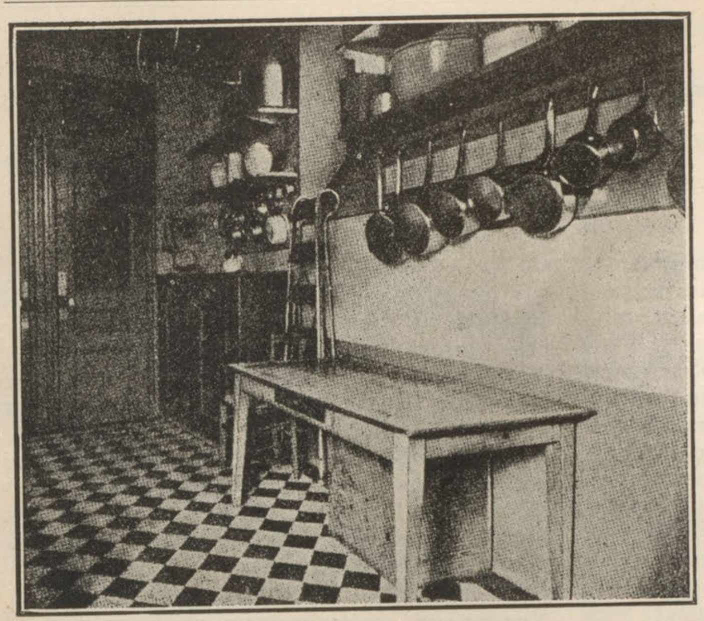
Si vous mettez de la peinture il faut qu'elle soit mélangée d'huile, pour la rendre plus onctueuse, et permettre de supporter les lavages périodiques.

L'évier de cuisine demande à être nettoyé avec beaucoup de soins, cela évite les mauvaises odeurs, empêche les tuyaux de se boucher ou de dégager des senteurs néfastes à la santé de vos hôtes. Les éviers en faïence sont les plus jolis et permettent un nettoyage facile et sain, malheureusement ils cassent facilement, les éviers en pierre ou en fonte émaillée sont plus résistants et durent plus longtemps.

LE FOURNEAU (*poêle de cuisine*)

C'est l'ustensile principal de la cuisine. Les fourneaux les plus avantageux sont les fourneaux portatifs, car ils sont faciles à déplacer pour permettre de faire plus aisément le nettoyage ou les réparations.

Il y a plusieurs sortes de fourneaux, le plus en usage est celui en fonte, c'est le meilleur



Cuisine bourgeoise moderne, de moyenne importance. Côté de la batterie.

marché et hélas aussi le plus fragile. De nos jours les fourneaux sont très perfectionnés, ils comprennent un four, une étuve, un cendrier, un réchaud, une grille chauffe-assiette, une chaudière, etc. La grandeur de chaque fourneau varie suivant l'importance du service demandé.

Quand on installe un fourneau, le point principal qu'il ne faut pas oublier, c'est le *tirage* qui permet à la fumée et au gaz de s'échapper rapidement par la cheminée. Il faut donner une certaine pente aux tuyaux et ne pas employer de coudes à angle droit, les ouvertures doivent être hermétiquement fermées, pour éviter la pénétration de l'air froid, qui nuit au tirage.

ENTRETIEN DU FOURNEAU.

Il faut nettoyer le fourneau *tous les jours*, le feu produit des résidus, cendres, mâchefers, etc. . . , qui bouchent les ouvertures, détériorent la fonte et empêchent le fonctionnement de fourneau dans un très court délai. Chaque jour, donc, il faut consacrer quelques minutes de son temps aux soins du fourneau, il faut éviter qu'il s'encrasse; si on néglige ce travail, il faut s'attendre à de fortes déceptions et une perte considérable de temps.

Pour nettoyer le dessus d'un fourneau à charbon, il faut prendre un chiffon imbibé de quelques gouttes d'huile ou de graisse et frotter sur la fonte, lorsqu'elle est tiède. Ensuite, on peut rendre le dessus du fourneau brillant à l'aide de feuilles de papier de verre ou d'émeri. On astique les cuivres au tripoli ou autres produits que l'on trouve dans les magasins de ferronnerie, les garnitures nickelées sont essuyées soigneusement tous les jours avec une peau de chamois ou un linge fin.

Pour enlever des taches sur les parties nickelées, employez du blanc d'Espagne mouillé avec un peu d'alcool ou d'huile d'olive. Les fourneaux à face émaillée sont les plus faciles d'entretien, ils se nettoient simplement avec une éponge humide.

Pour qu'un fourneau fonctionne bien il ne faut jamais fermer complètement les clefs, ni le cendrier qui se trouve sous le foyer, tous les jours ce cendrier doit être débarrassé de la cendre.



CUISINE BOURGEOISE DE MOYENNE IMPORTANCE

1 *Hotte maçonnée.* 2 *Bandeau de la hotte.* 3 *Egouttoir à vaisselle.* 4 *Tuyau de fumée du fourneau avec sa clé.* 5 *Alimentation du gaz.* 6 *Chaudière du fourneau.* 7 *Plaque de coup de feu.* 8 *Réchaud à gaz.* 9 *Evier en grès émaillé.* 10 *Grillade-rôtissoire au gaz.* 11 *Four à rôtir.* 12 *Etuve.* 13 *Cendrier.* 14 *Charbonnier.* 15 *Revêtement en carreaux de faïence.* 16 *Carrelage en damier.*

Tous les modèles de cet article sont empruntés au Catalogue de la Maison Briffault, *de Paris.*

Un foyer ne doit être rempli qu'aux deux tiers de sa hauteur, ce qui lui permet un meilleur rendement calorique.

L'APPAREIL A GAZ ET SES AVANTAGES.

Le principal avantage c'est la propreté incontestable du fourneau à gaz, ensuite c'est le meilleur appareil pour régler l'intensité du feu.

Parmi les appareils à gaz il y a trois catégories: l'appareil à rôtir, l'appareil à griller, enfin le réchaud.

L'utilité du poêle à gaz est discutée, certains prétendent qu'il donne une saveur désagréable au rôti, les chefs cuisiniers prétendent le contraire; ce que nous pouvons dire avec certitude, c'est qu'un rôti à la broche, sur un feu de bois, surpasse toutes les qualités du rôtisseur à gaz.

Pour s'assurer qu'un appareil à gaz fonctionne bien, il faut que les brûleurs donnent une flamme bleue presque verdâtre; on obtient ce résultat en réglant les prises d'air qui se trouvent sur chaque manette d'allumeur, cette question du réglage de l'air avec le débit du gaz est d'une très grande importance, puisqu'un brûleur bien réglé triple la chaleur du gaz.

Un appareil à gaz est d'un usage très pratique, mais il demande des précautions pour éviter des explosions, il faut s'assurer que la clef du brûleur, qui n'est pas en usage, est bien fermée, l'émanation du gaz peut asphyxier les gens, il faut s'assurer également que les clefs ne soient pas trop lâches, on peut resserrer un peu la clef en vissant l'écrou qui tient le ressort de maintien.

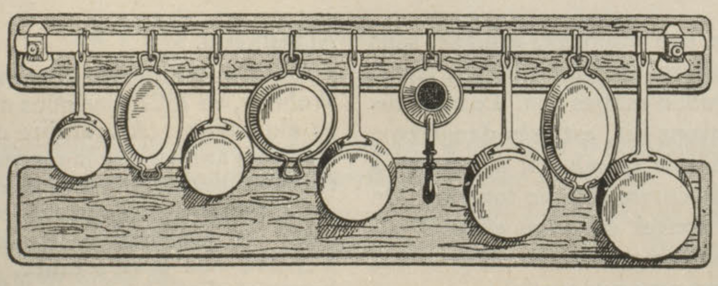
BATTERIE DE CUISINE.

Nous avons dit que le fourneau était l'ustensile principal de la cuisine, après lui vient la batterie de cuisine.

On appelle batterie de cuisine les autres ustensiles qui servent à la confection des aliments. Ces ustensiles sont en bois, métal, verre ou porcelaine, il y a même des ustensiles en tissus (filtres, tamis, etc.).

Parmi les ustensiles en bois il y en a qui sont fixes, ce sont les étagères vissées le long des murs, sur lesquelles reposent d'autres objets. Il y a les tables, que nous recommandons en bois de hêtre qui est le plus facile à nettoyer.

Parmi les autres instruments en bois citons: les planches pour hachis, les escabeaux, les planches à couteau, les cuillères, les pilons, etc. . . ; toutes ces pièces sont faciles d'entretien, car il suffit de les laver avec de l'eau chaude additionnée de cristaux.



Les tringles de cuisine.

Les ustensiles en métal se classent en cinq catégories:

1°— La batterie de cuisine pour petit ménage,
2°— La batterie pour les maisons bourgeoises,
3°— La batterie pour les hôtels particuliers (grandes maisons de maîtres),
4°— La batterie de luxe,
5°— La batterie d'hôtel ou restaurant.

Voici l'inventaire d'une batterie de cuisine de moyenne importance:

Quatre casseroles de grandeur différente, 9 *pouces,* 12 *pouces,* 14 *pouces et* 18 *pouces. — Quatre couvercles de casseroles, s'adaptant aux différentes grandeurs. — Deux sauteurs de* 12 *et* 14 *pouces. — Un plat rond, un plat ovale pour gratin. — Un plat poulet au four. — Une bouillotte pouvant contenir au moins une pinte d'eau. — Un moule à charlotte de six pouces. — Une poissonnière de* 20 *pouces. — Une braisière de* 15 *pouces. — Un égouttoir, une cuillère à pot. — Une écumoire, une cuillère à ragoût. — Une cuillère à arroser, un grapin. — Une boîte à lait, une boîte à épices. — Une passoire à gros trous et une passoire fine. — Un passe-bouillon à toile métallique. — Une marmite de huit à dix pintes. — Une bassine à ragoût, un gril à poisson. — Une écumoire à friture, une bassine à friture. — Un presse-purée ou pilon, un hachoir, un couperet. — Trois ou quatre couteaux de différentes grandeurs, pour les légumes, la viande. — Un seau à poisson, un ou deux petits plats ronds pour cuire les œufs. — Cinq ou six boîtes rondes, fermant bien, pour contenir les épices, la farine, etc. . .*

LES CASSEROLES EN CUIVRE.

De l'avis des meilleurs chefs de cuisine, le cuivre est le roi des métaux pour la cuisine. C'est le plus employé et le plus apprécié; malheureusement, il exige un entretien délicat, car il produit des acides, en combinaison avec certains aliments, acides qui peuvent empoisonner les gens. La rouille du cuivre, que l'on appelle "vert de gris", est très dangereuse pour la santé publique.

La raison pour laquelle le cuivre est en usage dans la cuisine, malgré ses méfaits, c'est la facilité avec laquelle il permet de faire de la bonne cuisine. Excellent conducteur de la chaleur, il la propage d'une façon égale sur toute sa surface.

Pour éviter le danger de la formation des oxydes de cuivre, il suffit d'étamer l'intérieur de chaque pièce. L'étamage est un excellent préventif de tout danger, à la condition de surveiller son excellent état, car un ustensile de cuivre mal étamé est encore plus dangereux que le cuivre seul, car sous une apparence de sécurité, il cache des oxydes nuisibles.

Pour le nettoyage du cuivre, à l'intérieur on prend de l'eau chaude avec du cristal de carbonate, à l'extérieur on peut se servir de pâte ou poudre à nettoyer le cuivre.

C'est un légitime orgueil des cuisiniers ou cuisinières, d'avoir une batterie de cuivre en bon ordre et brillante comme le soleil.



Couvercle à degré. Couvercle ordinaire. Couvercle à degré. Turbotière avec son couvercle. Bain-marie à sauces. Casseroles ordinaires pour légumes, ragoûts, sauces. Plat à sauter. Marmite pour bouillon. Sauteuse. Poissonnière. Braisière à filets. Braisière pour glacer.

Il faut donc un bon étamage, brillant, sans aucune apparence terne; si l'étamage est terne, c'est une preuve qu'il n'est pas bon. Le mauvais étamage, nous l'avons dit, est très dangereux, il donne des oxydes de plomb qui n'ont rien à envier à l'oxyde de cuivre comme toxique. On recommande un nouvel étamage chaque année; je préfère que l'on prenne ses précautions, en faisant deux étamages par année.

ALUMINIUM.

C'est grâce à la découverte du chimiste Woheler, en 1827, que nous avons des ustensiles en aluminium. A vrai dire ce n'est que depuis quelques années que la confection des ustensiles en aluminium a pris une place importante.

Ce métal a une apparence terne, il est très léger et absolument inoffensif, sa légèreté n'enlève rien à sa solidité, surtout s'il est de bonne qualité, il est un excellent conducteur de



Poêle à frire en nickel. — Bassine en cuivre, pour blancs d'œufs ou sirops. — Casserole spéciale pour pommes de terre anna-beurre, etc.

Cuiller à pot. — Écumoire ronde. — Cuiller à arroser. — Cuiller à ragoût. — Spatule. — Pochon. — Cuiller à deux fins. — Braisière.

Marmite à ragoût. — Chinois en cuivre fond tronqué.

Égouttoir en cuivre. — Écumoire et bassine en cuivre pour confitures. — Casserole russe pour consommé de viande.

la chaleur, il est très bon marché et, pour toutes ces raisons, il est très apprécié en cuisine.

Il s'use plus vite que le cuivre, le fer, le nickel, c'est là son défaut, compensé par de nombreuses qualités. Son nettoyage est très simple, on prend de l'eau chaude et du savon minéral, il ne faut pas employer de cristaux, ni potasse, car cela le fait noircir.

Louis MAURON,
Chef cuisinier.

(*A suivre.*)

AVIS A NOS LECTEURS

Le prochain numéro de* la Revue Culinaire *sera en vente le 15 décembre prochain.

Ce sera notre numéro de Noël et Nouvel An; à cet effet il contiendra des recettes de cuisine inédites et des suggestions charmantes pour les fêtes.

Retenez à l'avance ce numéro vraiment spécial, ou bien, ce qui vaut mieux, envoyez-nous immédiatement votre abonnement pour un an. Remplissez le bulletin qui se trouve à la page 19.

LES VINS DE CUISINE

Avis aux amateurs de bonne et saine cuisine

Bien des gens se figurent que les vins que l'on destine à la cuisine peuvent être de qualité inférieure; que, même avariés, ils sont toujours assez bons, et que le meilleur ragoût ne pourrait en souffrir.

Opinion fausse et dangereuse que nous devons combattre. Un tel langage indique que l'auteur ne possède aucun sens de l'odorat ni du savoir-bien-manger.

Les vins destinés à la cuisine, sans être de grands crus de Bourgogne ou de Bordeaux, doivent être naturels, assez capiteux et francs de goût; c'est ainsi qu'ils ont leur utilité et permettent de réaliser d'excellents mets. Il ne faut pas oublier que nos vins ne sont pas étrangers au secret de préparation de nos sauces délicieuses.

Ne vous est-il jamais arrivé, en entrant dans une de ces bonnes auberges de campagne, d'être agréablement surpris par un odorant fumet qui s'échappe d'un civet de lièvre, ou d'un salmis de bécasse mijotant à petit feu sous l'œil attentif du chef? A quoi doit-on cette alléchante invitation à savourer bien vite ces préparations exquises, si ce n'est à l'arome qui se dégage de nos vins pendant l'ébullition?

Demandez aux bonnes ménagères. Toutes vous répondront: sans de bons vins, sans fine champagne, pas de succulent bœuf à la mode; pas de plantureuse daube provençale où le divin parfum d'une gousse d'ail s'harmonise avec le bon vin; pas, non plus, de ces fameux civets et salmis préparés par nos bonnes mamans; pas de délicate dodine de canard.

Une aimable bourgeoise des environs d'Avignon avouait avec sincérité, qu'elle ne saurait préparer, selon son rite, un jeune coq, si son vieux vin du clos du Pape venait à lui manquer. Pas même le lapereau sauté à la mode paysanne qui n'exige qu'un petit verre d'Armagnac et de vin blanc.

Et que dirait la mignonne écrevisse préparée à la bordelaise, sans quelques gouttelettes de fine champagne et son vin blanc bordelais?

Si je devais mentionner et donner la formule de chaque combinaison où l'emploi du vin est obligatoire, des hors-d'œuvre à l'entremets, il y aurait de quoi en faire un gros volume.

En écrivant ces lignes, je pense à nos anciens alliés les Américains. Je plains les gourmands et les gourmets de ce grand pays que le régime sec prive de tant de bonnes choses et surtout de leur excellent homard à l'Américaine; car, sans fine champagne et vin blanc de Chablis, ce n'est qu'un simple homard à la tomate.

Mais ne nous apitoyons pas trop sur leur sort, puisqu'ils auront la ressource de venir plus souvent en France pour se consoler de leur abstinence forcée, et nous donner ainsi le plaisir de les revoir plus souvent.

Que nos "hostelleries" soient toujours prêtes à les recevoir avec courtoisie, afin de leur laisser emporter chez eux l'agréable souvenir de notre savoureuse cuisine française.

A. ESCOFFIER.

LES CONSEILS DU GASTRONOME

Comment on classe les femmes d'après leur appétit

Devant la villa qui recevait tout le soleil couchant et le beau soir des Laurentides, nos chaises de rotin étaient adossées à des massifs de rosiers et j'admirais les correspondances secrètes qui s'établissaient entre les fleurs et Mme Blanchard, dont la tête d'or était presque au milieu des roses.

Elle se leva, rentra dans la maison, et je demeurai là en compagnie de M. Denis Cormier et de trois jeunes gens.

Le vieil homme avait eu jadis quelques succès d'auteur, ayant été de moitié dans un vaudeville, et il était toujours charmant et répandait autour de lui une atmosphère d'aimable anarchie.

Il portait du linge excessivement fin sous un costume assez débraillé. Ses chaussettes de soie blanche tirebouchonnaient à ses chevilles et tombaient, le plus souvent, sur des souliers bas. On pouvait croire qu'il était toujours en pantoufles. Un énorme mouchoir de batiste sortait de sa poche. Il avait un embonpoint qui n'était pas ridicule et il n'allait jamais jusqu'au quatrième bouton de son gilet.

— Tu vas te marier, François, demanda-t-il à un grand garçon musclé comme un boxeur américain, sais-tu au moins si ta fiancée s'intéresse à la cuisine?. . . Tu ris. . . nigaud? C'est une garantie de bonheur conjugal, et le moraliste anglais Fielding a développé cela dans son roman de *Paméla*, qu'il n'écrivit que pour soutenir cette thèse. . . Bonheur et fortune, mon cher garçon. Si le mari qui rentre chez lui trouve un déjeuner affreux dont la servante seule s'est occupée, il est perdu. La vie ne lui réservera que déboires. Que peut-on attendre d'elle si le rôti est sec et si la salade n'a que du sel et du vinaigre? Il y a plusieurs sortes de mariages de raison, et le plus raisonnable est peut-être celui du célibataire endurci et de sa cuisinière. . . Tu crois que je plaisante? Ah! si les fiancés savaient observer leur future à l'heure des repas, cela éviterait bien des malentendus et des divorces. . . En tous cas, si j'avais quelques conseils à leur donner je leur dirais:

"— Ne demeurez pas là, extasiés comme des benêts, à regarder ses dents quand elle boit et à vous demander par quel miracle, par quelle sublime alchimie le pain qu'elle avale, le gigot froid, les pommes de terre, la salade, la confiture et les gâteaux s'en vont se changer en roses et en lis sur son visage.

"Examinez calmement.

"Elle a bon appétit, mais elle ne se hâte point. Elle prend son temps et mange posément, accueillant également tous les plats sans pourtant y revenir jamais.

"Elle est sérieuse, patiente et dévouée. Epousez-la. C'est la compagne des bons et des mauvais jours, celle qui ne choisira pas ailleurs et qui ne désirera jamais que ce qu'elle possède. . .

"Elle a un gros appétit et elle se hâte comme si elle était pressée par l'heure d'un train, dans un buffet de gare. Elle est joyeuse, cependant, et de bonne humeur. . . Elle sourit franchement entre deux bouchées? . . .

"Si vous êtes sûr de vous, vous aurez là une femme excellente, un peu ronde et brusque; son amour sera peut-être légèrement tyrannique, mais il sera aussi robuste et solide. . .

"Elle déchiquète sa côtelette comme un poisson pour n'en sucer que l'os; elle cherche, de la pointe de son couteau, une boulette de moelle? Méfiez-vous. Elle est chicanière, soupçonneuse et jalouse. Elle fouillera aussi dans vos poches quand vous changerez de veston. . .

"Elle met de chaque côté de son assiette, soigneusement, à droite la mie du pain, à gauche la croûte?

"Vous ne la connaîtrez jamais complètement. Elle est ambiguë, méthodique, froide, ordonnée et secrète. Le mariage comporte pour elle trois cérémonies: à la mairie, à l'église et au tribunal, où se prononce le divorce.

"Si elle prend la cuisse d'un poulet rôti, épousez-la. Elle n'est pas très délicate, ni très subtile, mais elle est simple, bien portante et sans détours. Elle marchera toujours sur la bonne route, la vraie route à flanc de coteau, ni trop haut ni trop bas, la voie moyenne où il faut sans doute placer le bonheur. . .

"Si elle aime le gibier noir, les fraises au kirsch. . . Ah! voilà Mme Blanchard qui revient et elle m'embarrasserait fort si elle me demandait de la classer d'après son appétit. . . Retenez, jeunes fous, les propos du père Cormier, ils ne sont pas si bêtes, allez! . . "

LÉO LARGUIER.

La petite orfèvrerie pour la table

Couverts - Coutellerie

Cet article est écrit spécialement par la maison Scott & Bousquet Frères, ltée, de Montréal, pour la revue Culinaire.

L'invention de l'argenterie galvanique n'a pas encore un siècle. C'est en 1841 que l'illustre chimiste J.-B. Dumas annonçait à l'Académie des Sciences de Paris la découverte des procédés de dorure et d'argenture électro-chimique.

Cet art permet d'appliquer les métaux les plus résistants et les plus riches sur des objets façonnés avec d'autres métaux moins dispendieux et plus tenaces que ceux-ci.

On peut, à volonté, appliquer des couches minces comme un vernis ou plus épaisses, si nécessaire.

Cette invention a répandu l'usage salubre de l'argenterie en la mettant à la portée de tout le monde.

Au début, le service de couverts comprenait: couteau et fourchette à viande, couteau et fourchette à dessert, cuillère à potage, cuillère à entremets, cuillère à thé et à café. Il fallait posséder un service assez complet pour permettre de renouveler les couverts avec chaque plat servi. De nos jours, on s'est avisé de fabriquer des couverts s'adaptant aux mets et, de ce fait, la liste des pièces s'est allongée.

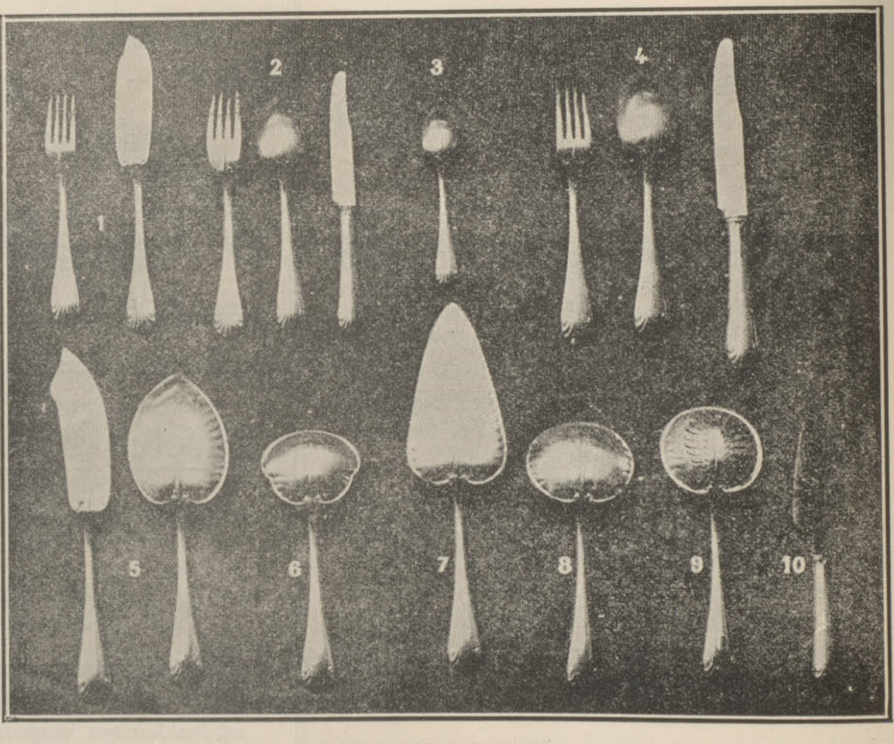
Il y a les pièces *à l'usage des convives* et celles qui *appartiennent au service de table.*

En plus de nos précédentes énumérations, les pièces à l'usage des convives comprennent le couteau à déjeuner (pour beurrer les tartines), le couteau à fruits, la fourchette à huîtres, la fourchette à salade, la fourchette coupante à gâteau ou à poisson. Il y a même des fourchettes à melon, mais elles ne sont pas encore en usage en Amérique.

Le service des cuillères est plus compliqué que le service des fourchettes, il se compose (en plus des cuillères ordinaires) de la cuillère à bouillon, de la cuillère à orange ou à pamplemousse, de la cuillère à hors-d'œuvre et de la cuillère à glace.

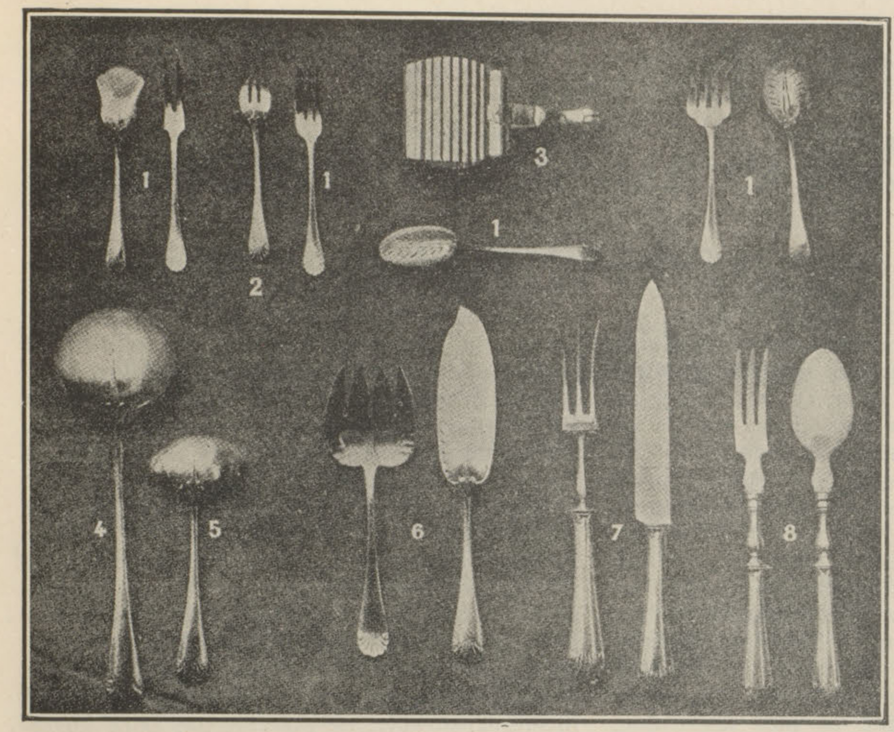
Il y a des cuillères à cuilleron sphérique et à cuilleron ovale.

Les pièces pour le service de table sont plus variées. Les orfèvres s'ingénient à en créer pour les moindres besoins. Citons entre autres: louche à crème, louche à potage, louche à bouillon, louche à mayonnaise, louche à sauce, cuillère et fourchette à salade, cuillère à fruits, cuillères à gelée, pelle et pince à sucre, cuillère à sorbet, service à hors-d'œuvre (6 pièces), couteau à beurre, couteau à pain, truelle à poisson, service à découper la viande et le gibier, pince à asperges, couteau à fromage, pelle à tarte, pelle à glace, fourchette à cornichons, cuillère à moutarde, pelle à sel. . . et nous en oublions!



COUVERTS DE TABLE

1 *Couvert à poisson.* 2 *Couvert et couteau à dessert.* 3 *cuiller à café.* 4 *Couvert et couteau de table.* 5 *Couteau et pelle à glace.* 6 *Cuiller à compote.* 7 *Pelle à tarte.* 8 *Cuiller à fraises.* 9 *Cuiller pour sucre en poudre.* 10 *Couteau à fromage.*



COUVERTS DE TABLE

—

1 *Service à hors-d'œuvre.*
2 *Fourchette à huîtres.*
3 *Pelle double à asperges.*
4 *Louche.*
5 *Cuiller.*
6 *Cuiller à sauce.*
7 *Service à poisson.*
8 *Service à découper.*
9 *Service à salade.*

—

On ne s'étonne plus, après la lecture de cette énumération, qu'on ait créé des meubles spéciaux pour l'emmagasinage des services complets; ce sont des coffres de bois précieux, munis d'un caisson de deux à quatre tiroirs, suivant l'importance de la collection.

Cette variété, dans le couvert, rend difficile son arrangement sur la table. Le mieux est de ne déposer devant chaque convive que les pièces essentielles et de distribuer en même temps que les mets les couverts qui leur sont appropriés.

Petite Histoire du Café du XVe au XXe Siecle

Vous ne connaissez peut-être pas Djehammed-ben-Saïd? Eh bien! apprenez que c'est à ce haut dignitaire de l'Eglise d'Aden, qui vivait au xve siècle, que vous devez un plaisir quotidien, celui de déguster votre café après votre repas. C'est, en effet, ce personnage au nom difficile à retenir qui, d'un voyage en Perse, importa la petite fève levantine. Le "Kahwa" de La Mecque, le "caphé" connu à Londres dès 1616, fut introduit en France, à Marseille, l'an 1671. Là, fut ouvert le premier café public, surtout fréquenté par des Levantins, accoutumés au noir breuvage. Ce fut, vous le pensez bien, une véritable révolution en France et vous connaissez certainement le mot fameux de Mme de Sévigné "Racine passera comme le café". Ajoutons pour les scrupuleux que ce mot historique, comme tant d'autres, est apocryphe, et que c'est Voltaire qui le prêta gratuitement à la jolie marquise.

L'Eglise vit la nouvelle liqueur avec bienveillance: ne s'imaginait-elle pas qu'elle calmait l'ardeur naturelle, source de tant de péchés! Pour les savants et la Faculté, ce fut une autre affaire. Les médecins de Marseille s'étaient dressés en corps contre la nouvelle boisson, d'ailleurs fort chère; elle coûtait jusqu'à quatre-vingts francs la livre.

La nouvelle liqueur fut propagée à Paris par un marchand limonadier, fondateur d'un café qui vit successivement assis à ses tables Voltaire et Diderot, Danton et Robespierre, Hugo et Musset, Gambetta et Baudelaire, Verlaine et Curnonsky, et dont MM. Jean Moura et Paul Louvet nous content l'histoire pittoresque dans un livre agréable et solidement documenté, *le Café Procope* (1).

Chez Procope, rue Neuve-des-Fossés-Saint-Germain, on buvait, selon la mode du jour, le café bouilli, le seul qu'ont connu nos ancêtres des xviie et xviiie siècles. Dès son apparition à Paris, il étonna et, comme à Marseille, les "compétences" se partagèrent. Un nommé Dufour, droguiste à Lyon, auteur du premier livre sur le café, paru en 1685, affirme qu'il "desenyvre, arrête les vomissements, tient les reins ouverts, prévient l'hydropisie, la gravelle, la goutte, guérit les hypocondriaques et les scorbutiques, calme les fièvres, amaigrit les gras, engraisse les maigres". Deux ans plus tard, un autre médecin, Nicolas de Blegny recommandait le café contre "les jaunisses, tumeurs froides, coliques bilieuses, écrouelles, apoplexie, paralysie, léthargie, abcès, vertigo, et. . . maux de dents."

Mais ses ennemis étaient aussi passionnés. Selon eux, le café gâtait le teint, enflammait le foie et la rate, engendrait la colique, donnait la fièvre et le choléra et surtout rendait les hommes inhabiles à la reproduction. Ça, c'était un argument capable de faire réfléchir les plus enthousiastes!

Mme de Sévigné transigeait: elle prenait son café additionné de sucre et de lait pour en atténuer l'amertume. Mais, dans le fond, elle n'y tenait pas, quoiqu'il ne lui ait jamais donné aucun sujet de plainte, tout simplement parce que "le café est tout à fait mal à notre cour". La marquise, que Louis XIV avait un jour fait danser et qui en conservait un orgueil incommensurable, ne pouvait pas faire autrement que de suivre la mode de Versailles.

Mais le café a pris sa revanche; tout le xviiie siècle en a dégusté chez Procope et chez ses émules et, tout en en usant modérément — car aujourd'hui comme hier Hippocrate dit oui, mais Gallien dit non—souvenons-nous que nous devons en partie au breuvage oriental popularisé par Procope, les chefs-d'œuvre de Balzac.

Georges MONTGREDIEN.

LA REVUE CULINAIRE TOURISTIQUE

Les Hostelleries et Auberges d'autrefois

(A propos des conférences du Musée Carnavalet, Paris)

. . . C'est vraiment très bien à nos aubergistes modernes de s'être souvenus de la vieille France et d'avoir si délicatement, à l'aide d'une simple lettre, la précieuse petite *s*, évoqué les fastes de jadis. Oui, c'est un sentiment très joli que la fidélité au passé, et c'est d'un goût exquis d'avoir reconstitué les auberges du grand siècle, leur auvent de bois et de tuiles roussies par les étés, leurs rideaux quadrillés de rouge ou de bleu et plissés comme des robes de fillettes, leurs fenêtres à petits carreaux qui semblent vouloir diviser la lumière pour en mieux jouir, leurs vastes âtres d'or et de pourpre dans lesquels tourne la broche, leur bonne odeur de poulet rôti et de jambon grillé, et tant d'autres choses charmantes qui expriment le bon accueil, fleurent le confort et le bien-être et nous font aimer la vie. . .



Une hostellerie-auberge d'autrefois.

Mais sont-ils sûrs, nos aubergistes, de nous avoir restitué *tout* ce qu'on trouvait dans les "hostelleries" d'autrefois?

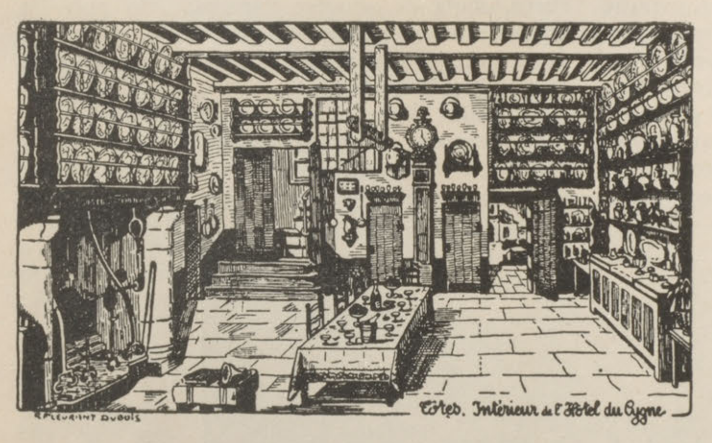
Je leur conseille de lire à cet égard, s'ils n'ont pu aller les entendre, les conférences que le musée Carnavalet vient d'offrir sur la vie d'autrefois. Ils y trouveront des scènes surprenantes, des anecdotes qui les feront bondir, tout en ravissant leurs clients d'aise, d'admiration et d'envie. . .

D'abord, la confiance régnait partout. Même la nuit, sur les grand'routes, les auberges n'étaient jamais fermées à clef. Pas de serrures, mais de simples loquets. On pouvait entrer et se faire servir à toute heure. Et, chose étonnante, il n'y avait cependant pas plus de crimes que maintenant.

Il fallait bien, d'ailleurs, que l'hostellerie fût toujours ouverte, puisque les voitures passaient non seulement toute la journée, mais toute la nuit. La chaise de poste s'arrête sans crier gare. Les voyageurs poussent l'huis, commandent, vont se réchauffer près du grand feu, près de la broche qui tourne toujours. Et, en un instant, avec bonne humeur, voici le cuisinier qui apporte sur la table toujours servie, le ragoût appétissant, le pot-au-feu gigantesque qui bouillonne au croc de la crémaillère . . . Ni repos ni sommeil pour les hôteliers dans ce temps-là, mais, en revanche, toujours de la bonne humeur.

Notez qu'il ne s'agissait pas d'improviser une cuisine quelconque "à la fortune du pot". La diligence pouvait amener à l'improviste un convive de marque, gouverneur de province ou évêque en tournée, prince ou seigneur réputé pour sa gourmandise, ou Anglais bourru, exigeant de trouver partout le confort de son "home".

L'un des conférenciers, M. G. Lenotre, l'érudit chroniqueur de *L'Illustration* et d'autres revues de choix, qui a traité ce sujet: "La douceur de vivre au XVIIIe siècle", nous montre par exemple des voyageurs arrivant au relais d'Arnay-le-Duc à une heure du matin: "Le maître de poste et sa fille, somnolents, les accueillent. Que faut-il servir à ces Messieurs? — Un rien. Ils ne demandent qu'une omelette, des côtelettes de mouton grillées et un canard rôti.— A une heure de la nuit! Le couvert est mis, ils n'ont qu'à s'asseoir, et comme s'ils étaient chez les fées, le menu réclamé leur est servi. "Nous fîmes auprès du feu, écrit l'un d'eux, un repas des plus amusants." L'hôtelière se montre même empressée: "C'est grâce à elle que l'hospitalité de l'auberge perd quelque chose de sa laideur d'hospitalité payée." Elle a, tombant de sommeil, "les fines attentions qui voilent la vénalité de l'accueil".



Une vieille hostellerie française, qui existe encore.

Si l'hospitalité était exquise en ce temps-là, la chère ne l'était pas moins. Car nous ne sommes plus à l'époque de la goinfrerie, au XVe siècle par exemple, qui nous a laissé entre autres souvenirs celui d'un certain dîner maigre, servi un jour de carême chez l'archevêque de Paris, et où furent servis 4 grands saumons frais, 10 turbots, 12 homards, 50 livres de baleine, 200 tripes de morues, un panier de moules, 9 aloses fraîches, 18 truites d'un pied et demi, 17 brochets, 62 carpes, 18 lamproies, 200 grosses écrevisses, 200 harengs blancs, 200 harengs saurs, 24 saumons salés, 18 barbues, 3 paniers d'éperlans et 600 grenouilles. Au temps de Louis XV, on est à la fois plus modéré et plus raffiné. Un Champenois, Regnault de Beaucaron, nous parle, par exemple, dans ses "Souvenirs anecdotiques et historiques" d'anciennes familles champenoises et bourguignonnes, d'un certain petite dîner fin offert en tête-à-tête, en 1760, à Mme de Saint-Vincent, au restaurant: "Deux couverts seulement; deux convives venus là bien plutôt pour causer à l'aise que pour faire bombance. On a conservé le menu de cette agape: "Bisque d'écrevisse, caneton à la provençale, grenade de laitances de carpes, petits pigeons innocents, anguilles à la rémoulade, hure de saumon, turbot, une poule de Caux, truffes au champagne, asperges, artichauts, pommes à la Charlotte." L'histoire a oublié de nous dire si les convives, après le repas, avaient encore faim. . .

Le chevalier d'Eon, qui passait pour délicat comme on sait, et vivait "de rien" ne fut pas moins généreusement traité certain jour qu'il déjeunait *seul* dans un autre hôtel de simple apparence. "Il commanda, nous rapporte G. Lenotre, un melon, une matelote d'anguille, une carpe, deux poulets, une noix de veau à l'oseille, une compote de quatre pigeons, un lapin à la poulette, un aloyau à la sauce, une tourte à la frangipane, des haricots verts, des poires, des pêches, des cerneaux — et un échaudé!" Une telle abondance de plats est si bien passée dans les habitudes qu'au même chevalier d'Eon, détenu à Dijon en 1779, l'administration des prisons servait chaque jour: potage, bouilli, truite ou saumon, écrevisses, poularde ou bécasse, légumes, asperges, café, eau-de-vie, et une ou deux bouteilles de Clos-Vougeot.

Si nous nous avisions aujourd'hui de nous assurer pareil menu pendant seulement un mois, il nous faudrait, pour le payer, vendre une maison (en supposant que nous en ayons une). A l'époque, il n'en coûte presque rien:

"A La Flèche, Mme Richard tient l'hôtel du *Lion d'Or.* Chez elle, on paie en proportion inverse de ce que l'on mange; si quelque ladre, soucieux de ménager sa bourse, commande une simple omelette, il la paiera *six francs;* mais qui s'en rapporte à l'hôtelière a pour 30 sols, deux services en volaille, gibier, poisson et bon feu dans la chambre. Mme Richard ne supporte pas qu'on dédaigne sa cuisine.

Il est vrai que cette coquetterie, d'ailleurs assez légitime, se rencontre encore quelquefois chez nos bons cuisiniers d'aujourd'hui. Mais les prix sont tout de même un peu différents. . .

"Chez Trianon, rue des Boucheries-St-Germain (à Paris) et chez un autre traiteur du passage des Petits-Pères, on était servi en vaisselle d'argent pour la modique somme de 24 à 30 sols et, en 1775, chez un petit traiteur de la rue de Harlay, on a pour 12 sols la soupe, le bouilli, une entrée, une pomme et un morceau de fromage, le tout servi en vaisselle plate." (Mémoires de François-Yves Besnard, publiés par Célestin Port, sous le titre: "Souvenirs d'un nonagénaire".)

Il convient d'ajouter que si l'on s'en rapporte à la mémoire du même nonagénaire, les denrées ne coûtaient presque rien. Par exemple, en Anjou, où il vivait, le saumon, la lamproie (poisson rare) valaient dix sous la livre; pour dix ou quinze sous on a une couple de poulets; deux canards pour 18 sous. Quant au beurre, on le payait 5 à 6 sols la livre, la douzaine d'œufs se vendait 3 sous. Et ceci, ajoute G. Lenotre, n'était point particulier à la région de l'Ouest: à l'autre extrémité de la France, on vivait largement à vil prix, car voici Mme de Bellèze, femme d'un conseiller au Parlement de Toulouse, qui écrivait à son mari, le tenait au courant des comptes du ménage; dans son hôtel de Toulouse, ayant cuisinier, fille de cuisine, valet de chambre et bonne d'enfants, elle arrive à dépenser 3 francs par jour: ce dont elle s'inquiète, d'ailleurs, en se lamentant sur la cherté croissante de la vie!"

On comprend qu'avec si peu de risques, les hôteliers soient aimables. Mais ils le sont à un degré incroyable:

"A Pont-Saint-Esprit, en novembre 1784, un Anglais, sa femme, son médecin, sa berline et ses gens, pour quatre chambres à feu, un déjeuner copieux avec filet d'ours, truite, ailes de perdreaux en papillottes sur un hachis de truffes (cela doit être fameux), dessert, punch, vins rares et cafés, reçoivent une addition si minime qu'ils croient à une erreur et invitent l'aubergiste à rectifier son compte; mais lui s'emporte, proteste qu'il n'acceptera pas un denier de plus; bien au contraire, avant le départ, il offre une bouteille de liqueur que les maîtres, confus, refusent, mais que doivent se partager leurs domestiques.

"A Moret, après un excellent café au lait, l'hôtesse accepte, non sans se faire prier, quelques sous, et, honteuse d'être "payée pour si peu", met dans la voiture des voyageurs un pot de confitures de sa façon qu'elle les conjure d'accepter.

"Ailleurs encore, à la suite d'un succulent dîner, dans une salle très modeste et, la note acquittée, la maîtresse de l'auberge les presse de vouloir bien emporter un panier de pêches magnifiques "pour qu'ils se rafraîchissent durant la route".

André FAGE.

(*La Revue du Vin de France.*)

Le Tourisme dans notre province

(*Une visite à la chute Montmorency*)



— Cette formidable masse d'eau en tombant couvre la voix de 400 personnes, si ces dames voulaient se taire un instant, on entendrait le bruit de la chute.

La Vie Pratique

L'art de décorer une chambre avec du papier peint (*tapisserie*)

J'entends souvent dire: "Le papier peint, cette industrie qui a fait tant de progrès. . ." Ce n'est pas tout à fait juste; oui, si on l'entend au point de vue social, démocratique, la machine a fait des prodiges. Non, si on compare les cent mille rouleaux que produit telle usine journellement aux merveilles que fabriquaient les manufacturiers d'il y a cent et cent cinquante ans.

Mais, près du papier peint en série, il y a nombre de fabricants à la recherche du goût, et ce sont ceux-là qu'il faut étudier.

Le papier peint fut longtemps traité en parent pauvre de la décoration. Il se tenait dans un modeste silence. Il s'impose à présent par la publicité, prend part aux expositions; et je vois arriver le jour où, au Salon des Décorateurs, on ne le tiendra plus à l'écart. Si les U.S.A. font du papier français, si nous demandons nos modèles aux scandinaves, si ceux-ci les prennent en Allemagne, c'en est fini de ce particularisme qui est un des charmes de la décoration: on arrive à un style international, un horrible mélange sans os, sans nerfs, sans sang; comme ces congrès internationaux où de graves personnages viennent du bout du monde pour s'apercevoir que leurs idées, leurs intérêts étant différents, ne peuvent s'accorder et enclosent, dans des formules vagues, une conclusion sans portée.

Dans la rue, les murs sont tapissés d'immenses affiches qui prônent telle marque, bien inutilement, car ce qu'on demande à un choix de papiers est trop impondérable pour que l'étiquette l'impose. Des articles de journaux ont vulgarisé les connaissances nécessaires pour bien faire un choix et c'est sur cela que je veux insister.

Bien souvent j'ai entendu dire qu'il n'y a rien de plus difficile à faire qu'un choix de papier peint. C'est une erreur. Il suffit d'observer l'éclairage de la pièce, son orientation, la proportion des pleins et des vides, celle de la grandeur avec la hauteur, la couleur des rideaux, du tissu des sièges, du bois des meubles, celle des tapis, le ton des peintures. Vous voyez que c'est simple; et sans aller jusqu'à prétendre que ce choix se résout comme une équation, c'est plutôt à un raisonnement qu'à l'intuition qu'il faut s'adresser. Le choix d'un papier est un mariage de raison; on en fait trop souvent un mariage d'amour.

Heureusement, il y a des marchands rompus à ces calculs pour aplanir les difficultés, dont l'expérience évite les fautes. Vous n'aurez plus entre les solutions proposées qu'à donner votre goût personnel. Mais là encore il y a bien à réfléchir. J'aime le bleu et si on ne me retenait j'en mettrais partout. Le distributeur intervient et me fait comprendre, avec la manière, qu'il faut l'éviter dans le salon. Le bleu est une couleur froide qui ne va pas à tous les teints, à toutes les toilettes et dans votre salon vous êtes un peu chez ceux que vous recevrez; les jaunes et les rouges sont plus indiqués. Le vert jade, un peu acide, tente par sa gaîté et sa jeunesse, mais si la jeune femme qui l'habite n'a pas la fraîcheur d'une pomme d'api, gardez-vous-en; le vert a besoin de rouge, sa complémentaire, pour recomposer le blanc, il le prend où il peut et les peaux brunes et mates y deviennent cadavériques.

Il faut donc souvent composer avec son goût dans le choix de la couleur. Quant au dessin il n'a pas d'importance. Il suffit qu'il n'offre pas de lignes trop marquées; on s'y habitue rapidement, au point de ne plus le voir; mais la couleur frappe toujours. C'est elle qui donne l'ambiance, la physionomie, l'harmonie, et on ne saurait apporter trop de soin à son choix. Négligez le dessin, mais veillez à la couleur, à la nuance et au ton.

La nuance est la quantité d'une autre couleur mélangée à la couleur primitive. Il y a des roses qui contiennent du jaune: le saumon, la crevette; d'autres contiennent un peu de bleu: la rose Dubarry, l'œillet, le "pink" anglais.

Le ton est la quantité de blanc que contient une nuance: il y a des bleus légers, clairs, moyens, foncés. A première vue on est tenté de mettre un ton clair dans une pièce sombre; c'est au contraire la nuance qui donne la lumière. Un bleu paon, qui contient du jaune, sera plus lumineux qu'un bleu acier plus clair, le jaune étant la plus ensoleillée des couleurs. Les aquarellistes le savent bien; s'ils ont oublié leur ocre jaune, ils ne pourront rendre un effet de soleil. Si vous avez une pièce obscure, mettez un papier jaune brillant, insupportable ailleurs; c'est du soleil en rouleaux que vous y apporterez.

Longtemps on n'a fait en papier peint que de la rayure.

La mode en est à peu près passée; cependant, elle a encore son emploi comme soubassement avec un autre dessin en large frise. Cette décoration a sa raison d'être avec nos divans, nos sièges bas, les petits meubles, les tables chinoises. On vit dans un plan plus bas qu'autrefois, la ligne sèche de la cymaise serait à hauteur de l'œil et bien désagréable. On décore le bas de la muraille. laissant en haut une grande partie unie qui se raccorde à la gorge du plafond.

Tout cela, le marchand de papier décorateur vous le dira, mais, comment le choisir, lui-même, si on ne vous a pas recommandé tel ou tel, ou si vous n'avez pas un fournisseur de confiance? C'est sur son étalage.

Si vous y voyez les cartes accumulées, les rouleaux déployés sans autre souci que de montrer beaucoup de choses, passez vite. Mais si l'étalage est soigné, si l'employé qui l'a fait, le patron qui l'a conseillé et surveillé ont voulu harmoniser les nuances, c'est qu'ils ont du goût. Vous pouvez entrer et vous trouverez les bons avis qui vous éviteront de vous trouver dans une impasse après avoir décidé, sans souci d'ensemble, peinture et rideaux.

L'ancienne idée qu'il y a des papiers de salle, de salon, de chambre, est bien périmée.

Paris s'étant bâti en plusieurs jours, il y a des quartiers entiers où sévit le style Grévy, les salles à manger à hauts lambris de 1 mètre 50. Une frise y serait déplacée formant trois tranches: lambris, tenture, frise, d'un effet désastreux: mieux vaut remplir l'espace libre avec un dessin courant ou un uni. Ce qu'il faut surtout, c'est laisser le mur à sa place, sans que le dessin offre à l'œil des trous et des reliefs marqués. Il faut aussi qu'il soit d'un ton sérieux, pas triste, mais soutenu. La muraille doit rester discrète et ne pas attirer le regard dans une pièce où toute la lumière doit se concentrer sur la table, les cristaux, le linge, l'argenterie.

Le bleu est la nuance idéale, reposante, pour les chambres. Le salon s'accommode des gris rompus, des cramoisis et des tons d'or; le vert est l'accompagnement des meubles acajou et bronze, mais tout cela, outre la variété innombrable des nuances, n'est qu'indications et peut se varier suivant le goût, l'éclairage et aussi la fantaisie, car un papier peint n'est pas éternel et il est facile de réparer une erreur.

Une question importante est celle des panneaux. Il est certain qu'une tenture imitant l'étoffe gagne moitié à être divisée en panneaux, et les papiers remplaçant la soierie ne donnent tout leur effet que placés entre moulures comme les beaux tissus. Mais si c'est un papier n'ayant d'autre prétention que d'être un papier, mieux vaut le poser en plein, surtout s'il est placé en frise comme je le disais plus haut.

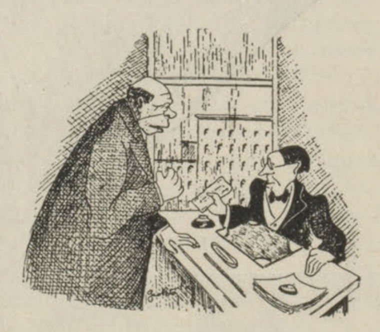
Les fabricants de papiers peints font tous de nombreux papiers de chambres d'enfants, beaucoup plus qu'il n'est besoin par ce temps où les femmes préfèrent conduire leur cinq chevaux qu'élever cinq gosses; les dessinateurs s'y amusent et cela les distrait de leur difficile labeur. Il y a beaucoup de frises de pierrots, de bretons, de paysans, d'animaux. A. Hellé et Carlègle y ont acquis la maîtrise; trop souvent on les loge au haut du mur; c'est une erreur, car l'enfant est myope et ne voit pas si loin. Collez la frise amusante à hauteur de son œil sur un soubassement solide de ton, résistant de matière, si vous voulez décorer la chambre pour lui et non pour vous. Il y a des papiers réellement lavables, où les traits de crayons s'enlèvent à la gomme, les taches d'encre à l'eau de javel, les souillures par un lessivage. On peut après une de ces maladies épidémiques, terreur des mamans, les passer aux désinfectants les plus énergiques. Cela est un réel progrès.

Dans ces papiers réservés aux tout petits, ne craignez pas de mettre des fées, que les rationalistes ont voulu proscrire pour ne pas contaminer d'erreurs l'esprit de l'enfance. Laissez-les rêver un peu au merveilleux, avant l'âge des dures réalités. Et puis l'enfant est-il si naïf? Il croit sans croire. Mon fils me demandant si les miracles étaient vrais, comme je l'en assurais, réfléchit et me dit: "Oui, mais à présent, ça n'arriverait plus!" Et ma fillette, grondant sa poupée indocile, remuait les pieds sous sa chaise comme quand le loup va venir.

Comme vous le voyez, le choix d'un papier est chose facile et simple. Il suffit de réfléchir un peu et si vous êtes pressé ou embarrassé, ne craignez pas d'avoir recours aux avis, bien plus désintéressés qu'on ne le croit, de votre marchand de papiers peints.

G. BOUET.

(*Les Echos des Industries d'Art.*)



—Rassurez-vous, Monsieur Soucis! on vit longtemps avec une maladie de cœur! —Oui! mais hélas!! la mienne est cardiaque!!

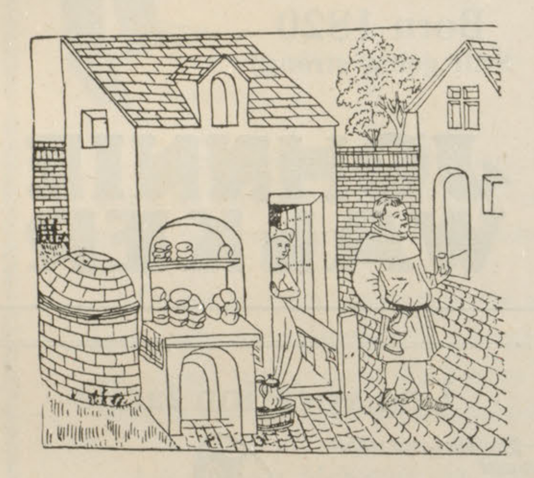
Le Pain

Ses origines - sa fabrication - le pétrissage - le pétrin mécanique - la cuisson - les différentes pâtes

LE PAIN

Il est probable que la fabrication du pain a pris naissance, avec la civilisation elle-même, dans l'Extrême Orient. Son introduction en Egypte est extrêmement ancienne.

On se servait à l'origine de pierres plates, chauffées fortement, sur lesquelles on déposait, pour les faire cuire, les espèces de galettes constituant alors le pain.



Boulangerie du XVe siècle.
(D'après un manuscrit de la collection Bastard.)

Puis on fit usage d'un gril posé sur les charbons, ou d'un poêle. On inventa ensuite de petits fours ou fourneaux portatifs, faits de brique ou de terre.

A Rome, il ne paraît point y avoir eu de boulangerie jusqu'à l'époque de la guerre contre Persée; les citoyens cuisaient eux-mêmes leur pain dans les fours domestiques. Les boulangers publics ne formèrent une sorte de corporation que sous Trajan. De l'Italie, l'usage du pain se répandit dans toutes les autres parties de l'Empire. Depuis cette époque lointaine, la fabrication et la cuisson du pain ont acquis un haut degré de perfection.

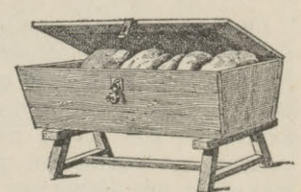
FABRICATION

La fabrication du pain ou panification comporte un certain nombre d'opérations successives: l'hydratation de la farine et sa transformation en pâte, la fermentation de cette pâte par l'adjonction du *levain*, enfin la cuisson de la pâte fermentée dans des fours spéciaux.

On mélange la farine avec une quantité convenable d'eau qui dissout les parties solubles (dextrine, glucose et sels) et gonfle, en les hydratant, les parties insolubles (amidon et gluten); on forme ainsi, en malaxant convenablement, une pâte homogène.

Le malaxage de la farine avec l'eau constitue l'opération que l'on appelle *pétrissage*. Autrefois le pétrissage s'opérait à la main; aujourd'hui encore nombre de boulangers préfèrent le travail exécuté à la main au *pétrissage mécanique*, le premier permettant d'obtenir une homogénéité plus grande dans la masse de la pâte produite. Cependant, la perfection des mécanismes actuels tend à supprimer de plus en plus le pétrissage à la main, vu les excellents résultats obtenus dans les installations de nos grandes boulangeries modernes.

Le pétrissage à la main s'exécute dans une sorte de caisse que l'on nomme *pétrin;* l'ouvrier chargé de ce travail s'appelle *geindre*, son nom provenant de ce que, tout en pétrissant, il geint, il pousse des sortes de gémissements par suite des efforts vigoureux qu'il fait pour soulever la pâte à l'aide des mains et des bras.



Huche à pain du XVIe siècle.

C'est dans cette caisse que le geindre place la farine qu'il doit mélanger à l'eau et à d'autres substances. En même temps qu'il mouille la farine, il y introduit une certaine quantité de sel de cuisine pour améliorer le goût du produit et, comme élément essentiel de la fabrication, une certaine quantité de ferment alcoolique, levain de pâte fermentée, levure de bière. Ce ferment rencontre, dans la pâte humide et conservée dans un endroit chaud, du sucre sur lequel il agit en produisant de l'alcool et du gaz anhydride carbonique.

Les bulles gazeuses, qui prennent aussi naissance au sein de la pâte, soulèvent cette pâte, la gonflent, la font *lever*, suivant l'expression consacrée; le produit ainsi obtenu sera de digestion plus facile.

Lorsque la fermentation est terminée, la pâte, divisée en *pâtons*, est placée dans des pannetons, puis soumise, dans les fours, à une température assez haute.

Cette opération, appelée *cuisson ou coction*, élimine l'excès d'eau. En même temps, elle dilate les bulles d'acide carbonique emprisonnées dans la pâte, dont elle augmente ainsi la porosité et la légèreté. En outre, elle hydrate, gonfle, fait crever les graines d'amidon, ce qui, d'une part, empêche la mie de pain de s'affaisser par le refroidissement et, d'autre part, rend la substance amylacée plus facilement attaquable par les sucs nutritifs. Les parties les plus voisines de la surface, subissant une température plus élevée, éprouvent des modifications plus profondes. Ici, non seulement l'amidon se gonfle et s'hydrate, mais encore il se convertit en dextrine plus ou moins brune, par la torréfaction, et forme avec le gluten desséché et légèrement torréfié lui-même ce que l'on nomme la *croûte* du pain.



Un boulanger au XVI[e] siècle.
D'après Jost Amman.

Quant au pétrissage mécanique, il s'opère, comme son nom l'indique, au moyen de machines dites *pétrins mécaniques*, sortes de malaxeurs dans lesquels le mélange de la farine, de l'eau, du sel et du levain, s'exécute à l'aide de bras métalliques.

Quel que soit le mode de pétrissage usité, on distingue trois espèces de pâtes qui diffèrent entre elles par la quantité relative d'eau et de farine: *la pâte ferme* qui contient le plus de farine; elle donne moins de déchets à la cuisson et fournit un pain qui se conserve mieux; *la pâte douce* qui demande une cuisson plus courte et donne un déchet très considérable; enfin *la pâte bâtarde* qui se place entre les deux autres.

(*A suivre au prochain numéro.*)

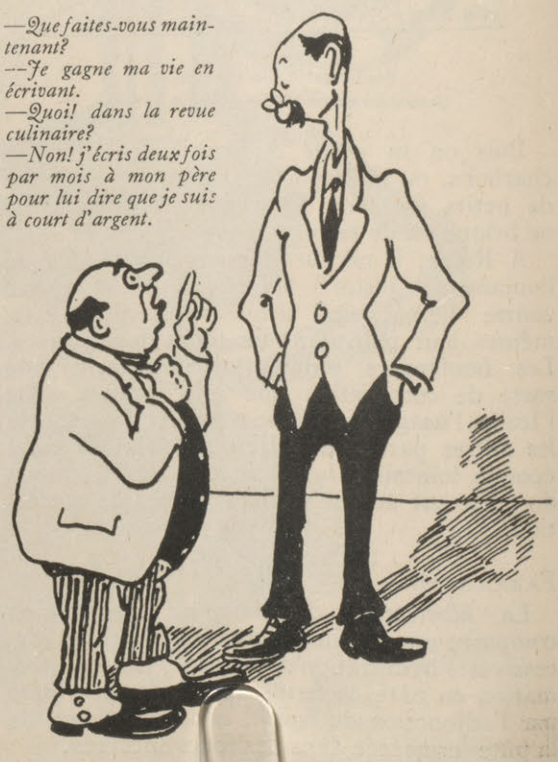
Notre prochain numéro

Nous intéresserons certainement nos lecteurs, dans notre prochaine édition de décembre, en publiant un article et des illustrations concernant une grande boulangerie moderne de Montréal.

La Rédaction.

Une vocation facile

—*Que faites-vous maintenant?*
—*Je gagne ma vie en écrivant.*
—*Quoi! dans la revue culinaire?*
—*Non! j'écris deux fois par mois à mon père pour lui dire que je suis à court d'argent.*



Le Vin de Champagne Sa fabrication

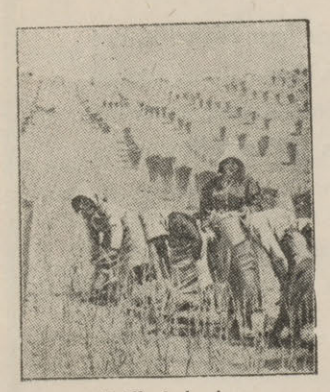
TRAVAUX DE LA VIGNE

Le travail de la vigne en Champagne demande beaucoup de soins et est très coûteux, comme celui de toutes les plantes dont la culture a pour objet d'obtenir pour le fruit la plus grande qualité possible.

Ce travail est l'œuvre des familles de vignerons attachés à leurs vignes, avec fierté et amour, de père en fils, et parfois depuis des siècles.

Lorsque le terrain propre à la culture de la vigne a été aménagé et la vigne plantée, il faut six années avant que celle-ci commence à produire une récolte de qualité. Le cep vit ensuite pendant de longues années, mais au prix d'un travail constant.

Les travaux annuels d'entretien de la vigne commencent en février par la taille de l'ancien bois en vue de l'aménagement de la plante pour la nouvelle pousse.



Taille de la vigne

TAILLE DE LA VIGNE

Ce sont généralement les femmes qui exécutent la taille ou tout au moins la préparent. Elle consiste à supprimer les "sarments" (brins ligneux) qui ont poussé et porté les grappes au cours de l'année précédente, et à en conserver un seul, qui est taillé court.

LA "BECHERIE"

La taille est suivie par la "bêcherie" (labourage à la bêche). Dans ce travail, chaque fois que l'ouvrier rencontre un pied de vigne, il le couche en terre, ne laissant émerger que le "sarment" raccourci conservé à la taille.

FICHAGE DES ECHALAS

Aussitôt la bêcherie achevée, les "échalas" (tuteurs de la vigne) qui avaient été enlevés au début de l'hiver et mis en tas, sont de nouveau enfoncés en terre contre chaque sarment; ainsi ce dernier pourra être protégé et guidé pendant la croissance. C'est ce qu'on appelle le "fichage."



La "Bêcherie"

LIAGE DES PAMPRES AUX ECHALAS

A mesure que la vigne pousse et grandit elle est soigneusement "binée" (légèrement piochée en surface) et les pampres sont attachés aux échalas avec quelques brins de paille de seigle. On rogne ensuite l'extrémité des pousses à environ 0 m. 80.



Fichage des Echalas


BY APPOINTMENT


BY APPOINTMENT

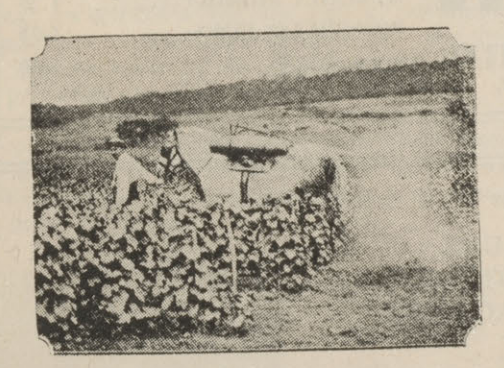

TURIN
CORA
Vermouth Authentique
1835



Liage des pampres aux Echalas

A ces différents travaux s'ajoute la lutte constante contre les ennemis qui s'attaquent à la vigne comme à toutes les plantes de race délicate — on soufre contre l'oïdium et on pulvérise des bouillies contre le mildiou, les deux maladies cryptogamiques les plus dangereuses. Cette dernière opération est dite "sulfatage".

Le phylloxéra est un terrible insecte destructeur bien connu. Les viticulteurs champenois ont su retarder pendant de longues années ses progrès.



Viticulteur préservant ses vignes du mildiou avec un pulvérisateur à grand travail.

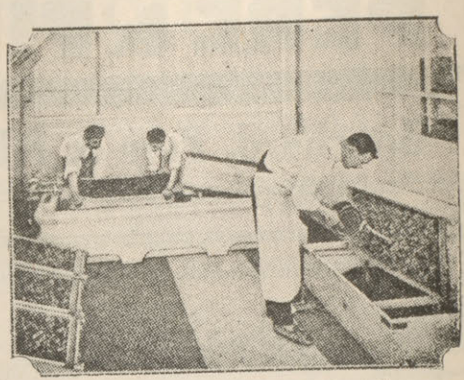
La culture des nouvelles vignes est faite suivant des méthodes qui permettent de résister à ce redoutable adversaire tout en maintenant les traditions et les principes qui ont de tout temps assuré la qualité exceptionnelle des raisins. Dans ce but, les vignerons se sont appliqués à greffer eux-mêmes leurs "puinots" de Champagne bien sélectionnés sur les porte-greffes les mieux cotés comme conservant les qualités originaires.

Les Syndicats viticoles possèdent également des installations collectives où les propriétaires peuvent procéder scientifiquement aux opérations nécessaires.

LES VENDANGES EN CHAMPAGNE

Après bien des soucis et des peines, le vigneron voit enfin s'annoncer la récolte si désirée.

Sous les feuilles larges et vertes des ceps de vignes se cachent les jolies grappes champenoises aux grains bien détachés. Elles ont passé, dans les vignes à raisins noirs, d'une couleur vert pâle au rose, puis au noir azur, et dans les vignes à raisins blancs, elles ont pris une délicate transparence dorée.



Vigneron soignant ses caisses de greffes.

C'est la maturité qui appelle la cueillette, c'est-à-dire la vendange. Elle se produit vers la fin de septembre.



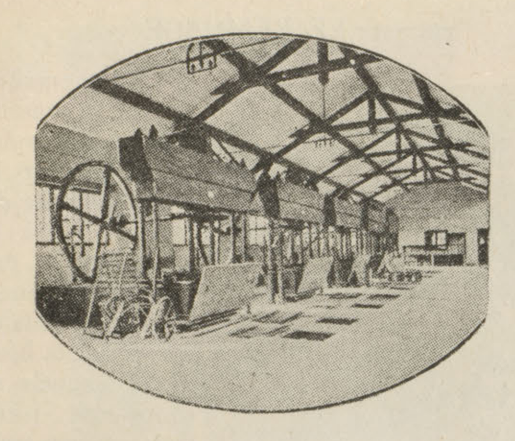
UN "HORDON" DE VENDANGEURS

Des vendangeurs, hommes, femmes, enfants, viennent par familles entières, et se répandent dans tous les vignobles de la Champagne.

Il faut cueillir tous les raisins en quelques jours pendant que leur maturité est parfaite et éplucher soigneusement les grappes pour en retirer tout grain altéré.

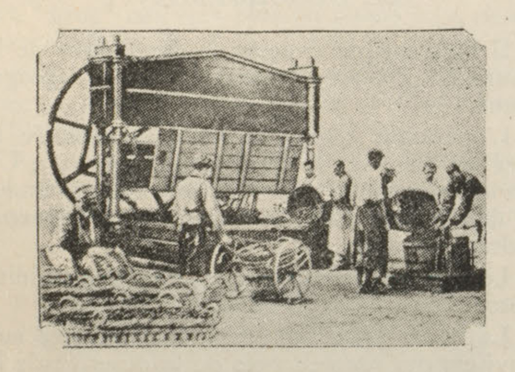
Les paniers remplis des raisins cueillis sont alignés au bord des vignes où des voitures légères et bien suspendues viennent sans cesse les enlever pour les conduire aux "vendangeoirs".

Dans chaque vignoble, en effet, se trouvent de vastes établissements appelés "vendangeoirs" appartenant aux grandes maisons de Champagne ou à des commissionnaires, parfaitement aménagés pour recevoir les paniers de raisins qui arrivent par milliers des coteaux environnants.



UN VENDANGEOIR MODERNE

A l'intérieur des vendangeoirs s'alignent les pressoirs sur lesquels le raisin sera déversé et pressuré, les cuves où s'écoulera le jus du raisin et les tonneaux qui l'emporteront.



CHARGEMENT D'UN PRESSOIR

Le pressurage a lieu avec un soin tout particulier. Les raisins doivent arriver aux pressoirs aussi frais qu'ils l'étaient à la vigne, sans avoir été foulés.

Une pressée douce et continue sépare immédiatement des pulpes et de la peau — laquelle renferme les principes colorants — le jus des raisins qui s'écoule dans des cuves. C'est



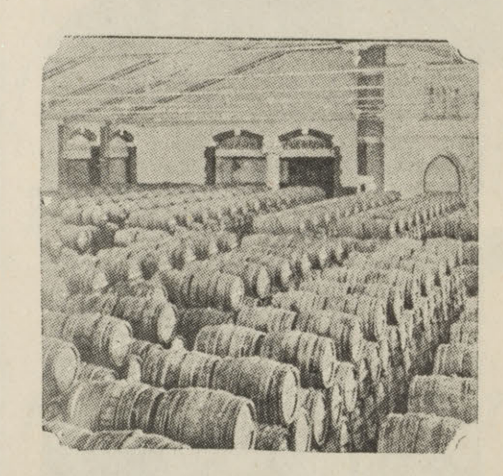
Mise en fûts des moûts

ainsi que même le jus des raisins noirs donnera le vin d'or.

Seules les premières pressées constituent ce qui sera le vin de Champagne, fait du plus pur jus des raisins.

Au sortir des cuves, ce jus de raisin appelé "moût" est mis dans les tonneaux que des camions automobiles ou autres moyens de transport rapides emportent immédiatement dans les celliers des négociants en vins de Champagne.

LE TRAVAIL DU VIN



LA FERMENTATION DES VINS NOUVEAUX AU CELLIER

C'est à ce moment-là et pendant quelques semaines dans la Champagne une activité fiévreuse de nature à charmer le visiteur. En même temps que la cueillette s'y fait sur les coteaux, les voitures se croisent en tous sens transportant les raisins aux vendangeoirs; les pressoirs fonctionnent nuit et jour et les tonneaux pleins de la précieuse récolte partent pour s'aligner dans les celliers du négociant.

Dans ces tonneaux commence aussitôt, en vertu des lois naturelles, la fermentation due à l'action des ferments qui se trouvent dans le moût. Le moût semble entrer en ébullition, il s'enfle et chante sous l'empire d'un travail intérieur intense. Puis, peu à peu, tout s'apaise, la fermentation se termine, et un miracle de la nature est accompli. Ce qui était auparavant le jus sucré du raisin est devenu un vin incomparable.

Peu après, les ferments épuisés et engourdis par les froids de l'hiver perdent toute activité. Le vin devient clair et limpide. C'est le moment où les chefs des maisons de Vins de Champagne goûtent attentivement leurs vins, et en forment, en les assemblant dans d'énormes cuves, la "cuvée" de Vin de Champagne qu'on mettra plus tard en bouteilles.

UN CHANTIER DE TIRAGE

Au printemps, c'est-à-dire au moment où dans toute la nature l'action de la sève se fait sentir, a lieu le "tirage."

Le tirage est la mise en bouteilles du vin de la "cuvée" auquel on ajoute une petite quantité de sucre de canne très pur. Les bouteilles sont aussitôt bouchées solidement et descendues dans les caves.



Descente des Vins en Cave.
"Entreillage des bouteilles."

LA PRISE DE MOUSSE

Les ferments qui étaient restés assoupis dans le vin pendant l'hiver se réveillent sous l'influence mystérieuse de la sève de printemps et commencent à travailler de nouveau.

Ils s'attaquent à ce qui reste encore de sucre naturel dans le vin et au sucre de canne ajouté au moment du tirage.

Le résultat de leur travail est la mousse fine et légère qui caractérise le Vin de Champagne et qui, prisonnière dans la bouteille, se combine intimement avec lui.

Les bouteilles rangées dans les vastes caves des maisons de Champagne, en files ininterrompues, doivent y attendre pendant plusieurs années que le vin ait atteint une maturité parfaite.

A ce moment, diverses opérations ingénieuses permettront de le débarrasser du dépôt que la fermentation a produit dans la bouteille.

LE REMUAGE



La première opération consiste à faire descendre le dépôt sur la face intérieure du bouchon où il s'accumule par suite de "remuages" successifs et savants de la bouteille, lesquels se continuent pendant environ trois mois.

Pour ce travail, les bouteilles sont placées inclinées la tête en bas, sur des pupitres percés de trous.

LE DEGORGEMENT

Il faut ensuite évacuer le dépôt hors de la bouteille. C'est l'opération du "dégorgement."

L'opérateur tenant la bouteille inclinée la tête en bas, la débouche adroitement. Un jet de mousse s'élance et entraîne avec lui le dépôt hors de la bouteille que l'opérateur redresse aussitôt.

Le vin est alors brillant et d'une limpidité absolue.

La bouteille est immédiatement passée aux ouvriers qui sont chargés de la doser et de la boucher définitivement.



ENSEMBLE D'UN CHANTIER DE DEGORGEMENT DOSAGE ET BOUCHAGE

Le "dosage" consiste à ajouter au vin débarrassé de son dépôt et avant le bouchage définitif, une petite quantité de liqueur faite de sucre de candi de canne et de vin provenant des meilleurs crus champenois.

Le but de cette opération est de répondre au goût des consommateurs qui varie suivant



Le dégorgement

les pays et qui leur fait souvent préférer au vin "brut" des vins plus ou moins secs, demi-secs ou doux.

La bouteille est ensuite bouchée définitivement avec un bouchon fait des meilleurs lièges d'Espagne.

Au moment de l'expédition, elle sera revêtue d'un habillage élégant sur lequel seront inscrites la marque de la maison et la garantie d'origine.

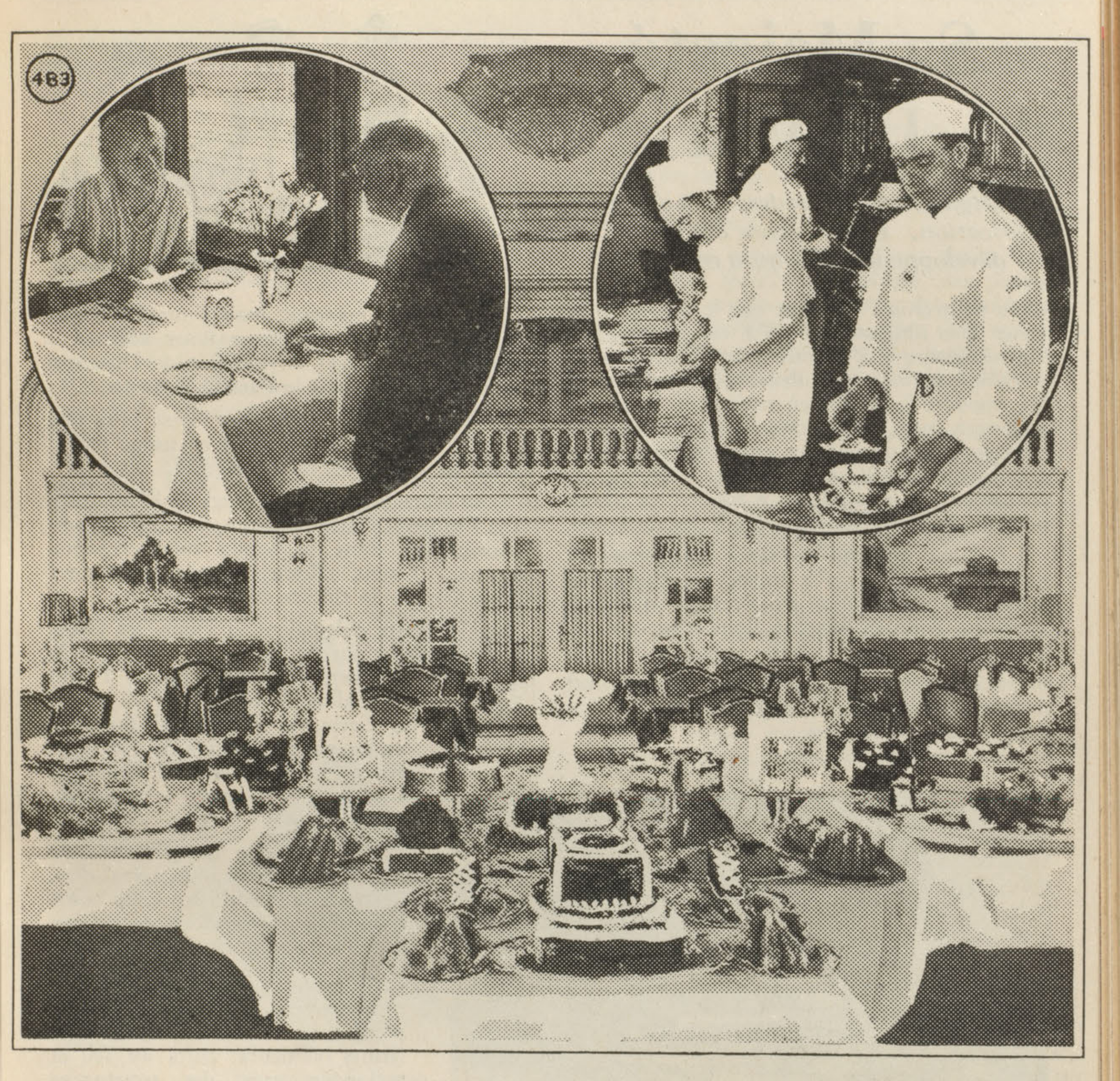


Une cave de réserve

Un club de New-York reçut récemment cette réclamation:

"J'ai l'honneur de vous informer que j'ai déjeuné au club aujourd'hui, et avais trois invités, tous gourmets bien connus. On nous a servi entre autres une omelette. Elle ne contenait que trois mouches. A titre d'ancien membre du club, jaloux de sa réputation, j'ai naturellement trouvé la chose très embarrassante, car il fallait, pour faire un partage équitable de l'omelette, soit partager une mouche — chose délicate à découper — soit me passer de mouche moi-même.

"Puis-je suggérer à l'avenir, quand on servira une omelette pour quatre personnes, que ce soit ou bien *a*) avec quatre mouches, ou *b*) sans mouche du tout?"



Des millions de repas chaque année

On a calculé que le Pacifique Canadien, par l'intermédiaire de ses divers services, trains, bateaux, hôtels, etc., servait annuellement au public voyageur quelque chose comme 13,-500,000 repas, soit l'équivalent de 37,000 repas par jour ou 259,000 par semaine. Cette cuisine gargantuesque, c'est le cas de le dire, est confiée à tout un personnel de cuisiniers, aides, marmitons, etc., que dirigent des chefs réputés pour leurs talents culinaires.

Du total que nous venons de donner, 4,200,000 repas sont servis dans les wagons-restaurants et restaurants des gares du Pacifique Canadien, 4,450,000 le sont sur les paquebots océaniques, 1,350,000 sur les bateaux des services des lacs et des côtes et 3,5C0,000 dans les hôtels et camps de chalets que pcssède la compagnie dans les grands centres et les plus beaux endroits de villégiature du Canada. Il serait intéressant de connaître les quantités de denrées diverses qu'il faut pour la préparation de ces millions de repas, mais les statisticiens à qui nous devons les chiffres précédents ne nous les donnent pas. Nos vignettes représentent, en haut à gauche, deux voyageurs prenant leur repas sur un convoi du Pacifique Canadien; à droite, des cuisiniers au travail dans la cuisine d'un wagon-restaurant; en bas, on voit la grande salle à manger du luxueux paquebot du Pacifique Canadien, l'"Empress of Australia".

Sa Majesté Le Vin

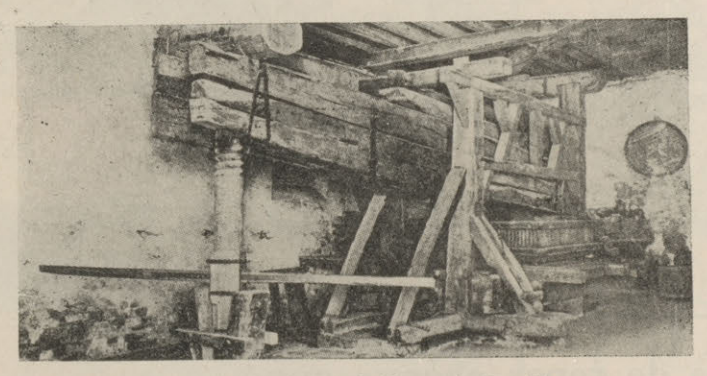


Ses origines. Ses légendes. Son ancienne fabrication. La naissance des crus. Son développement jusqu'à nos jours.

On peut croire aisément que le vin est aussi vieux que l'humanité. S'il est admis qu'il fut nécessaire à l'homme primitif d'acquérir certaines notions de culture pour cultiver le blé, moudre le grain, en retirer de la farine, mélanger cette poudre blanche avec de l'eau pour former une pâte et enfin la faire cuire, sans même l'addition du levain, il est aisé de comprendre que la nature a facilité les choses pour le vin, qui a toujours été le jus du raisin.

L'homme primitif a donc commencé à manger du raisin qu'il décrochait d'un petit arbuste; ensuite il a dû l'écraser dans un récipient, pour en faire un liquide agréable.

Ce liquide, exposé à l'air, fermentait de lui-même au bout de quelques heures, et le résultat de cette opération donnait le vin que l'on boit encore aujourd'hui.



Un vieux pressoir dans le château du Clos-Vougeot.

La question du goût change avec chaque individu, et il est probable que dès l'âge le plus reculé, certains humains ont préféré un goût plus ou moins sucré, ce qui les obligea à mélanger avec le vin, soit de l'eau, soit d'autres produits naturels, qui changeaient le goût initial.

On lit dans la mythologie qu'un dieu célèbre, Dionysos, voulut s'attirer les bonnes grâces de l'Olympe en cultivant un arbrisseau (la vigne) lequel donnait, à une certaine saison, des fruits délicieux (le raisin).

Dans l'ancien testament, on mentionne que le brave Noé avait une affection pour la vigne, on dit même qu'il but du vin.

La précision manque, mais l'imagination a toute la place voulue pour nous amener à croire que le vin est un bienfait de Dieu qui plaça des vignes dans le Paradis terrestre.

Ce que l'on sait mieux (ce n'est plus une fiction), c'est que le vin était en usage parmi toutes les peuplades de l'antiquité.

Si on place le lieu de naissance de l'humanité dans l'Inde ou l'Asie Mineure, on voit que son débordement dans le bassin méditerranéen (Egypte, Grèce, Rome, Gaule, Espagne) amène avec lui la culture de la vigne.

Les Hébreux cultivaient la vigne, les Grecs et les Romains surent faire des vins dont la réputation est venue jusqu'à nous. Parmi les vins grecs signalons: le Chio, le Methymme, le Lesbos, le Carie, le Thrace, si fameux! enfin, parmi les vins de l'antique Rome mentionnons: le Calès, le Cécube, le Falerne, le Faustin, etc.

Les vins que nous venons de nommer ne sont plus, à vrai dire, des vins de la préhistoire, les noms différents proviennent de ce que la fabrication était différente.

A l'époque romaine, et dans l'ancienne Grèce, les vins sont fortement cuisinés avec des aromates (fruits ou fleurs) cuits au feu et mélangés avec des substances ayant pour but de les conserver (miel, goudron, poix).

Il y a encore certains vins actuels dont la fabrication n'a pas changé depuis l'époque romaine, ce qui prouve combien l'agriculture avait fait des progrès depuis la primitive antiquité.

En France, la culture de la vigne date très probablement de l'invasion romaine. Les Gaulois, peuple très adaptateur, ont bénéficié des connaissances de leurs envahisseurs et au temps de Jules César, la culture de la vigne est déjà générale dans la partie méridionale de la Gaule.

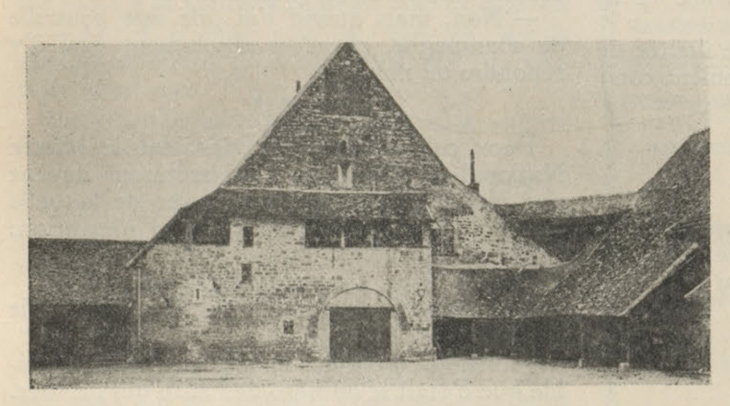
Cependant, la culture de la vigne a subi des retards par suite des fantaisies des Empereurs romains. En 92, Domitien proscrit la culture

de la vigne au peuple et ne l'accorde qu'aux princes favoris, qui s'en soucient peu. Probus en 282 l'encourage à nouveau; les invasions des barbares du Nord n'entravent en rien son développement; au contraire, ces hommes rustres trouvent dans la vigne et le vin des prétextes à bombances. Enfin l'expansion du Christianisme, le Moyen-Age, permettent à la fabrication du vin de se développer et ce mouvement se continue de nos jours par la conquête du territoire algérien, qui fait des merveilles.

Au Moyen Age, chaque monastère fait sa propre récolte de vin, pour permettre la célébration de la messe. La multiplication des moines, des abbayes, etc., développe considérablement le vin dans des contrées neuves. La vallée du Rhône, la Bourgogne, la vallée de la Loire, l'Ile-de-France, et plus bas à l'ouest le bassin de la Gironde, deviennent des centres importants pour la culture de la vigne.

La Naissance des Crus.

La renommée des vins de *Bourgogne* et de *Champagne* date du temps de la Renaissance et ces vins dépassent alors en popularité, et aussi en qualité, les vins du bassin de la Loire.



En Bourgogne. Les celliers d'un château datant du XIIème siècle.

C'est grâce à la découverte du procédé mousseux des vins de Champagne, découverte dont nous sommes redevables à un moine, *Dom Perignon*, que ce vin est devenu l'objet d'une renommée mondilae.

Les vins d'*Arbois* étaient prisés particulièrement du populaire roi Henri IV, c'est à Louis XIV que les vins de *Bourgogne* et de *Champagne* doivent leur célébrité.

Le maréchal de Richelieu, petit-neveu du grand cardinal, mit à l'honneur les vins de *Bordeaux*.

C'est à l'époque Louis XV que se développent considérablement les vins du *Roussillon* et du *Languedoc*.

Vers la fin du XVIIIe siècle, les vins des *Charentes* concurrencent fortement, à l'étranger, les vins du *Bordelais*, jusqu'au jour où ces vins sont distillés pour produire l'inimitable *Cognac* (eau-de-vie).

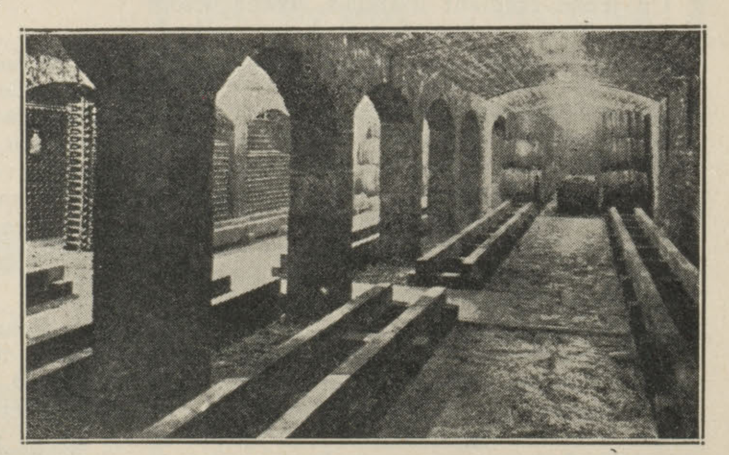
A vrai dire, c'est grâce à une étude approfondie des terrains de culture, des plants de vigne, des greffes successives, des méthodes spéciales de vinification, etc., que s'est opéré le développement des grands crus, leurs qualités spéciales et si particulières à chaque région.

Dans l'histoire vinicole française il faut marquer d'une pierre noire les années comprises entre 1867 et 1880, alors qu'un fléau insoupçonné risqua de détruire complètement le vignoble français; nous voulons parler du *phylloxéra* qui fit des ravages incalculables.

Cependant, grâce à une lutte acharnée, après des recherches en laboratoire, l'importation de plants de vignes réfractaires au fléau, enfin l'admirable effort de tous les vignerons français, le mal fut complètement arrêté et les degâts réparés, sans que l'antique renommée du vin français eût à souffrir de ce triste état de choses.

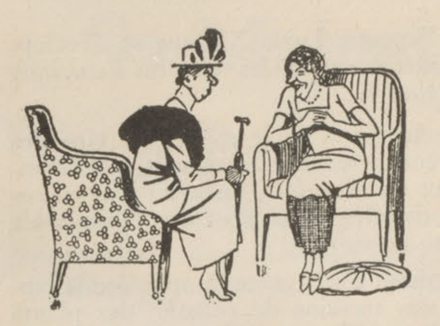
La renommée des vins français n'est plus à faire, elle a traversé les mers, envahit entièrement le globe terrestre et malgré les attaques subies par des Etats prohibitionnistes, le vin reste, malgré tout, la boisson la plus saine et la plus agréable qui soit. C'est un nectar des dieux.

(*A suivre prochain numéro*)



En Bourgogne. Une cave moderne.

LES HISTOIRES AUTOUR DE LA TABLE



Un Peu de Fun!

Du temps de Napoléon 1er, on estimait la Légion d'honneur plus qu'on ne le fait maintenant. L'empereur rencontra un jour un vieil invalide manchot.

— Comment as-tu perdu ton bras? demanda-t-il.

— A Austerlitz, sire.

— Et n'as-tu pas été décoré?

— Non sire.

— Alors tiens, voici ma propre croix; je te fais chevalier.

— Votre Majesté me fait chevalier parce que j'ai perdu un bras. Qu'aurait-elle fait si j'avais perdu les deux?

— Oh, en ce cas-là, je t'aurais fait officier de la légion.

Sur quoi le vétéran tira son sabre et se coupa l'autre bras.

Il n'y a pas de raison spéciale de douter de cette histoire. On se demande seulement comment il s'y prit.

• • •

— Etes-vous matinal?

— Un jour je me suis levé de bonne heure; mais j'ai été si fier toute la matinée et j'ai eu si sommeil tout l'après-midi que j'ai résolu de ne jamais recommencer.

• • •

Un jeune étudiant irlandais, ayant besoin de cinq livres sterling, écrivit à son oncle:

"Cher oncle,

"Si vous voyiez comme je suis rouge de honte en écrivant ceci, vous auriez pitié de moi. Savez-vous pourquoi? Parce que je suis obligé de vous demander quelques livres, et ne sais comment m'exprimer. Il m'est impossible de vous le dire. Je préfère mourir. Je vous envoie la présente par un commissionnaire qui attendra la réponse. Croyez-moi, mon bien cher oncle, votre très obéissant et très affectionné neveu,

P.S.—Accablé de honte d'avoir écrit cette lettre, j'ai couru après le commissionnaire pour la lui reprendre, mais je n'ai pas pu le rattraper. Le ciel fasse qu'il arrive quelque chose pour l'arrêter, ou que cette lettre puisse se perdre!"

L'oncle fut touché, naturellement, mais fut à la hauteur des circonstances. Il répondit:

"Mon cher Jack,

"Console-toi et ne rougis plus. La providence a entendu tes prières. Le commissionnaire a perdu ta lettre.

"Ton oncle affectionné."

• • •

— Oh, le vin est parfois d'un grand secours pour un homme surmené. Par exemple, j'ai souvent à répondre à une vingtaine de lettres après dîner, et je trouve une bouteille de champagne inestimable en ce cas-là.

— Tiens! est-ce que cela vous aide vraiment à répondre aux vingt lettres?

— Non, mais quand j'ai pris une bouteille de champagne, ça m'est absolument égal d'y répondre ou non.

• • •

Deux cultivateurs, qui visitaient le Musée National de Washington, s'arrêtèrent devant une momie égyptienne, au-dessus de laquelle pendait un écriteau portant l'inscription: "1187 av. J.-C.".

Tous deux en furent fort intrigués.

— Comment comprends-tu ça, Bill? dit l'un.

— Ma foi, dit Bill, j'en sais rien; mais possible que c'était le numéro de l'auto qui l'a tuée.

• • •

Lorsque la reine de Hawaï était en Angleterre, elle fut reçue par la reine Victoria au palais de Buckingham. Au cours de la conversation, elle dit qu'elle avait du sang anglais dans les veines.

— Comment cela? s'enquit la reine Victoria.

— Mes ancêtres mangèrent le capitaine Cook.

• • •

— Pourquoi papa a-t-il eu l'appendicite et a-t-il dû payer deux cents dollars au docteur, maman?

— C'était la volonté de Dieu, mon chéri.

— Et est-ce que c'était parce que Dieu était furieux après papa, ou content du docteur?

Un dimanche matin, un certain jeune pasteur, dans sa première paroisse, annonça nerveusement:

— Je prendrai comme texte ces paroles: "Et ils nourrirent cinq hommes avec cinq mille pains et deux mille poissons."

— Ça n'est pas un miracle; j'en ferais bien autant.

Le jeune prédicateur ne dit rien sur le moment; mais le dimanche suivant il annonça encore le même texte. Cette fois, il le sortit bien: "Et ils nourrirent cinq mille hommes avec deux pains et deux poissons."

Il attendit un moment, puis, se penchant pardessus la chaire:

— Et cela, le feriez-vous aussi, monsieur Smith? dit-il.

— Bien sûr que oui, répliqua M. Smith.

— Et comment le feriez-vous?

— Avec ce qui restait de trop de dimanche dernier.

• • •

Après un dîner donné par le premier ministre d'une petite république sud-américaine, un diplomate distingué se plaignit à son hôte de ce que le ministre de la Justice, qui avait été placé à sa gauche, lui avait volé sa montre.

— Ah, il n'aurait pas dû faire ça, dit le premier ministre, d'un ton contrarié. Je vais vous la ravoir.

Et de fait, vers la fin de la soirée, la montre fut rendue à son propriétaire.

— Et qu'a-t-il dit? demanda le diplomate.

— Chut! dit l'hôte, jetant anxieusement les yeux autour de lui. Il ne sait pas que je l'ai reprise.

• • •

Fiancés:

LUI.—C'est que je ne gagne que 5.000 francs par mois, en ce moment, pourrons-nous nous en tirer?

ELLE.— Oh! moi, je m'arrangerai avec... mais vous, comment ferez-vous?...

VENTRE A TERRE OU LA MAUVAISE EXCUSE



— Tiens, Dupochard, que t'est-il donc arrivé?
— Peuh! rien... l'autre soir je sortais du café et un maladroit m'a marché sur la main!

La bonne cuisine fait les bons amis

Il ne faut jamais mal traiter ses amis, surtout lorsqu'on les reçoit à sa table.

Car la meilleure façon de perdre les plus fidèles, la meilleure façon de transformer les indifférents en ennemis, c'est de les assassiner de mets indigestes, mal préparés, insipides.

Ils ont beau dire: "Oh! vous savez, j'accepte votre invitation, mais à la condition d'être reçu sans façon, à la bonne franquette, pour partager votre ordinaire", ils seront furieux contre vous et contre votre cuisine si vous avez pris leurs paroles pour argent comptant.

Car l'homme est ainsi fait: tel qui chez lui se contente d'un rogaton ou d'un hareng fumé en salade, trouvera mauvais d'être invité par un maladroit, ou un étourdi, ou un brutal, qui n'aura pas apporté tous ses soins au choix et à la préparation d'un menu raffiné.

On n'a qu'à observer les physionomies de ses hôtes lorsqu'un plat est déposé sur la table pour se rendre compte de l'importance qu'ils accordent aux mets qu'ils vont être appelés à déguster.

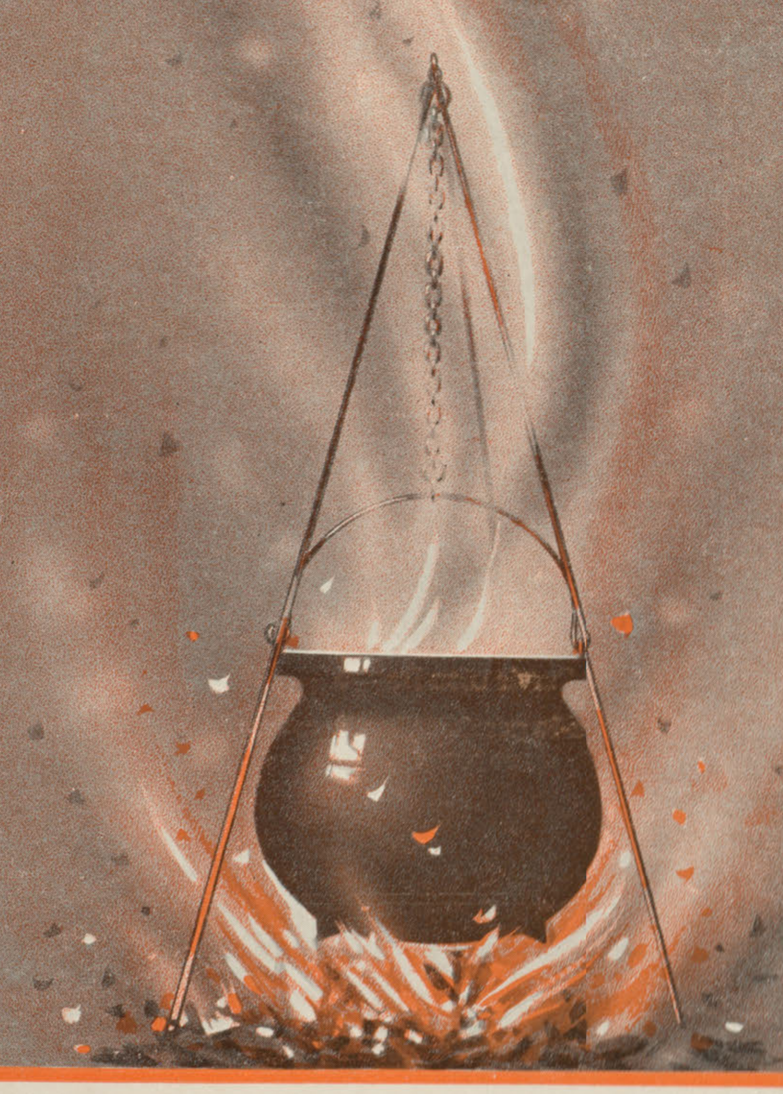
Les conversations les plus animées s'apaisent à cet instant solennel, où les sens de la vue et de l'odorat entrent en action.

Et que dire du moment où la préparation est portée à la bouche pour être savamment analysée, c'est-à-dire goûtée? Il est superflu de rappeler que l'art de recevoir à table joue dans les relations internationales des peuples, dans les relations particulières entre individus un rôle primordial.

Si nous aimons donc nos amis, si nous tenons à eux, prenons soin de leurs goûts et traitons particulièrement bien ceux qui prétendent se contenter de n'importe quoi. Ce sont les plus difficiles à satisfaire et à conserver.

décembre 1930 Vol. I - No 2 Prix : 25 cent

La Revue Culinaire



2, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canad



COCKTAIL "MIREILLE"

½ verre de Dubonnet
½ verre de Dry Gin
½ jus de citron
Glace concassée
Servir bien frappé

Essayez-le pendant les fêtes de Noël
et Nouvel An

C'EST UN SUCCES!

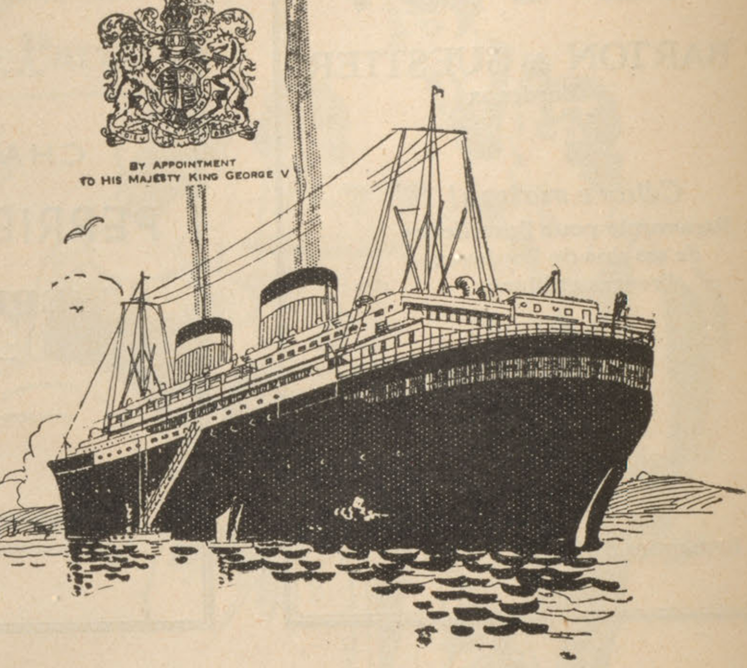
HILLS and UNDERWOOD

London Dry Gin

"Le Gin que vous redemanderez!"

A Chaque Port d'Escale

Au loin s'est répandue la renommée de sa haute qualité, toujours uniforme! . . . à tel point qu'à "chaque port d'escale",—partout où l'on exige ce qu'il y a de mieux, –c'est invariablement ce whisky unique que l'on demande.





HIRAM WALKER & SONS LIMITED

DISTILLERIE ET BUREAU-CHEF: WALKERVILLE, CANADA

MAISON ETABLIE EN 1858

WALKER'S

CANADIAN CLUB
WHISKY

Vendu dans tout l'univers

la revue culinaire

Vol. I. Numéro 2. 15 DECEMBRE 1930 Prix du numéro: 25 cents

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél. HArbour 8077
Edifice Transportation
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

Gaston Duquette
Secrétariat

A.-A. Côté
Comptabilité

GASTON BOINNARD
Editeur

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

SOMMAIRE

AVIS A NOS LECTEURS

La Revue Culinaire ***est en vente dans tous les principaux kiosques de journaux. Pour recevoir régulièrement notre revue, nous recommandons de prendre un abonnement cela revient un peu moins cher que l'achat au numéro; la revue est envoyée sous enveloppe.— Voir, page 36, notre bulletin d'abonnement.***



Editorial

C'est un attrait tout à fait nouveau, dans la société, que de connaître l'art culinaire et nous voyons de plus en plus des jeunes filles s'intéresser à l'économie domestique et, de ce fait, aux choses de cuisine.

L'art de bien apprêter nos plats paraissait être en décadence depuis le commencement du siècle, c'est ce qui a amené cette campagne soutenue dans les journaux du pays, sur l'utilité d'enseigner l'art culinaire aux jeunes filles, même aux maîtresses de maison.

Il faut que les repas servis à table aient quelque chose de personnel, les ressources culinaires sont inépuisables et il faut éviter de suivre servilement les recettes qui paraissent dans les journaux pour s'occuper soi-même à préparer des plats inédits, qui mettent en joie vos convives et vous obtiennent des compliments de leur part. Il y a des mélanges qui sont nuisibles. Il y a dans la texture d'un menu le résultat des connaissances médicales et hygiéniques, sans oublier le goût.

Dans notre bonne ville de Montréal, il existe des écoles culinaires qui sont de plus en plus fréquentées par les demoiselles de la société et qui font une œuvre méritoire, que nous recommandons à nos lecteurs.

Une maîtresse de maison, disposant de revenus suffisants pour accorder à l'alimentation un budget sérieux, a l'habitude de requérir les soins d'une cuisinière, parfois même d'un cuisinier.

Dans d'autres foyers où les revenus sont plus modestes, la maîtresse de maison engage une bonne à tout faire (servante générale), qui s'occupe, non seulement des soins du ménage, mais aussi de la cuisine.

Dans l'un ou l'autre cas, la maîtresse de maison doit être suffisamment initiée à l'art culinaire pour surveiller ce qui se passe dans la cuisine.

Il y a plusieurs raisons:

Il faut éviter le gaspillage, *en se rappelant qu'il existe un* art d'accommoder les restes. *Il faut s'efforcer de faire de la bonne cuisine; savoir préparer des menus diététiques, c'est-à-dire des repas appropriés aux besoins de chaque personne, suivant leur état physique. Il y a la question d'*hygiène, *qui comprend aussi la* propreté des aliments, *de la* cuisine *et des* ustensiles, *enfin, pour terminer, la* surveillance *permanente de l'état physique du serviteur, qui peut cacher en lui des germes de maladies contagieuses, nuisibles aux personnes de la maison.*

*Là où l'on dispose de nombreux domestiques, on ne doit pas s'en tenir uniquement aux rapports de ceux-ci pour ce qui touche le service, on doit se rappeler que l'*œil du maître *est nécessaire pour surveiller la bonne tenue de la maison.*

On trouvera une grande économie à contrôler les frais de dépenses de la cuisinière, l'expression: faire danser l'anse du panier *a pour origine les abus constatés dans l'achat des victuailles.*

La jeune fille qui cherche à se marier ne doit pas oublier que la connaissance de l'art culinaire a toujours été une garantie de bonheur dans les ménages et qu'il ne suffit pas de porter toilette et de savoir papoter dans les salons pour garder un mari à la maison. L'homme qui rentre le soir, chez lui, harassé de fatigue et de soucis, apprécie certainement une table bien mise, des repas succulents, préparés par son épouse.

Lorsque vous donnez un grand dîner et qu'un de vos convives marque son admiration de connaisseur pour une sauce ou un entremets, etc., il se peut aussi qu'il vous en demande la recette; il convient à la maîtresse de maison de ne pas paraître ignorante, si elle veut retirer plus d'effet du compliment reçu.

Puisque nous avons parlé de cours d'art culinaire, il faut bien se pénétrer de l'idée que, quelle que soit la compétence des professeurs, la maîtrise de cet art ne s'acquiert que par suite de nombreux essais, observations dans l'art de faire des plats.

Pénétrez-vous de la technique de l'art culinaire, c'est bien, c'est encore mieux de suivre les faits et gestes de la cuisinière, car la pratique donne de meilleurs résultats que la technique. Dans notre présent numéro nous commençons des recettes culinaires.

Notre dévoué collaborateur, M. Mauron, s'est efforcé de donner ces recettes dans un style simple, très compréhensible.

Ne vous attendez pas à faire merveille dès le début, on arrive à la perfection dans l'art de faire des plats, après de nombreux essais et il faut à la cuisinière s'armer de patience, pour atteindre le titre de cordon bleu.

La technique *vous enseigne la manière de vous servir de tous les objets de la batterie de cuisine, l'usage auquel ils sont destinés, le prix des denrées, la façon de reconnaître la qualité de chaque produit, enfin, l'art des bons mélanges.*

La pratique *vous permettra de varier ce que vous enseigne la théorie, parce que vous aurez trouvé vous-mêmes l'utilité de certains arrangements.*

L'art culinaire est vieux comme le monde, mais il reste cependant un art tout à fait moderne.

Gaston BOINNARD.



La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

(*Suite du numéro de novembre.*)

DEFINITION DE L'APPETIT.

Le mouvement et la vie occasionnent, dans le corps vivant, une déperdition continuelle de substance; et le corps humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service, si la Providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins.

Ce moniteur est l'appétit. On entend par ce mot, la première impression du besoin de manger.

L'appétit s'annonce par un peu de langueur dans l'estomac et une légère sensation de fatigue.

En même temps, l'âme s'occupe d'objets analogues à ses besoins; la mémoire se rappelle les choses qui ont flatté le goût; l'imagination croit les voir; il y a là quelque chose, qui tient du rêve. Cet état n'est pas sans charmes; et nous avons entendu des milliers d'adeptes s'écrier dans la joie de leur cœur: "Quel plaisir d'avoir un bon appétit, quand on a la certitude de faire bientôt un excellent repas!"

Cependant l'appareil nutritif s'émeut tout entier: l'estomac devient sensible; les sucs gastriques s'exaltent; les gaz intérieurs se déplacent avec bruit; la bouche se remplit de sucs, et toutes les puissances digestives sont sous les armes, comme des soldats qui n'attendent plus que le commandement pour agir. Encore quelques moments, on aura des mouvements spasmodiques, on bâillera, on souffrira, on aura faim.

On peut observer toutes les nuances de ces divers états dans tout salon où le dîner se fait attendre.

Elles sont tellement dans la nature, que la politesse la plus exquise ne peut en déguiser les symptômes; d'où j'ai dégagé cet apophthegme: *De toutes les qualités du cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude.*

ANECDOTE

J'appuie cette grave maxime par les détails d'une observation faite dans une réunion dont je faisais partie,

Quorum pars magna fui,

et où le plaisir d'observer, me sauva des angoisses de la misère.

J'étais, un jour, invité à dîner chez un haut fonctionnaire public. Le billet d'invitation était pour cinq heures et demie, et au moment indiqué, tout le monde était rendu; car on savait qu'il aimait qu'on fût exact, et grondait quelquefois les paresseux.

Je fus frappé, en arrivant, de l'air de consternation que je vis régner dans l'assemblée: on se parlait à l'oreille, on regardait dans la cour à travers les carreaux de la croisée, quelques visages annonçaient la stupeur. Il était certainement arrivé quelque chose d'extraordinaire.

Je m'approchai de celui des convives que je crus le plus en état de satisfaire ma curiosité, et lui demandai ce qu'il y avait de nouveau: "Hélas! me répondit-il avec l'accent de la plus profonde affliction, monseigneur vient d'être mandé au conseil d'Etat; il part en ce moment, et qui sait quand il reviendra?... N'est-ce que cela? répondis-je d'un air d'insouciance qui était bien loin de mon cœur.

"C'est tout au plus l'affaire d'un quart d'heure; quelque renseignement dont on aura eu besoin; on sait qu'il y a ici aujourd'hui dîner officiel; on n'a aucune raison pour nous faire jeûner." Je parlais ainsi; mais, au fond de l'âme, je n'étais pas sans inquiétude, et j'aurais voulu être bien loin.

La première heure se passa bien, on s'assit auprès de ceux avec qui on était lié; on épuisa les sujets banaux de conversation, et on s'amusa à faire des conjectures sur la cause qui avait pu faire appeler aux Tuileries notre cher amphitryon.

A la seconde heure, on commença à apercevoir quelques symptômes d'impatience: on se regardait avec inquiétude, et les premiers qui murmurèrent furent trois ou quatre convives qui, n'ayant pas trouvé de place pour s'asseoir, n'étaient pas en position commode pour attendre.

A la troisième heure, le mécontentement fut général, et tout le monde se plaignait. "Quand reviendra-t-il? disait l'un. . . A quoi pense-t-il? disait l'autre. . . C'est à en mourir! disait un troisième; et on se faisait, sans jamais la résoudre, la question suivante: "S'en ira-t-on? ne s'en ira-t-on pas?"

A la quatrième heure, tous les symptômes s'aggravèrent: on étendait les bras, au hasard d'éborgner les voisins; on entendait de toutes parts des bâillements chantants; toutes ces figures étaient empreintes des couleurs qui annoncent la concentration; et on ne m'écouta pas, quand je me hasardai de dire que celui dont l'absence nous attristait était sans doute le plus malheureux de tous.

L'attention fut un instant distraite par une apparition. Un des convives, plus habitué que les autres, pénétra jusque dans les cuisines; il en revint tout essoufflé: sa figure annonçait la fin du monde, et il s'écria d'une voix à peine articulée et de ce ton sourd qui exprime à la fois la crainte de faire du bruit et l'envie d'être entendu: "Monseigneur est parti sans donner d'ordre, et, quelle que soit son absence, on ne servira pas qu'il ne revienne." Il dit: et l'effroi que causa son allocution ne sera pas surpassé par l'effet de la trompette du jugement dernier.

Parmi tous ces martyrs, le plus malheureux était le bon d'Aigrefeuille, que tout Paris a connu; son corps n'était que souffrance, et la douleur de Laocoon était sur son visage. Pâle, égaré, ne voyant rien, il vint se hucher sur un fauteuil, croisa ses petites mains sur son gros ventre, et ferma les yeux, non pour dormir, mais pour attendre la mort.

Elle ne vint cependant pas. Vers les dix heures on entendit une voiture rouler dans la cour; tout le monde se leva d'un mouvement spontané. L'hilarité succéda à la tristesse, et après cinq minutes on était à table.

Mais l'heure de l'appétit était passée. On avait l'air étonné de commencer à dîner à une heure si indue; les mâchoires n'eurent point ce mouvement isochrone qui annonce un travail régulier, et j'ai su que plusieurs convives en avaient été incommodés.

La marche indiquée en pareil cas est de ne point manger immédiatement après que l'obstacle a cessé, mais d'avaler un verre d'eau sucrée, ou une tasse de bouillon, pour consoler l'estomac; d'attendre ensuite douze ou quinze minutes, sinon l'organe convulsé se trouve opprimé par le poids des aliments dont on le surcharge.

GRANDS APPETITS.

Quand on voit, dans les livres primitifs, les apprêts qui se faisaient pour recevoir deux ou trois personnes, ainsi que les portions énormes que l'on servait à un seul homme, il est difficile de se refuser à croire que les hommes qui vivaient plus près que nous du berceau du monde ne fussent aussi doués d'un bien plus grand appétit.

Cet appétit était censé s'accroître en raison directe de la dignité du personnage; et celui, à qui on ne servait pas moins que le dos entier d'un taureau de cinq ans, était destiné à boire dans une coupe dont il avait peine à supporter le poids.

Quelques individus ont existé depuis pour porter témoignage de ce qui a pu se passer autrefois, et les recueils sont pleins d'exemples d'une voracité incroyable, et qui s'étendait à tout, même aux objets les plus immondes.

Je ferai grâce à mes lecteurs de ces détails quelquefois assez dégoûtants, et je préfère leur conter deux faits particuliers, dont j'ai été témoin, et qui n'exigent pas de leur part une foi bien implicite.

J'allai, il y a environ quarante ans, faire une visite volante au curé de Bregnier, homme de grande taille, et dont l'appétit avait une réputation bailliagère.

Quoiqu'il fût à peine midi, je le trouvai déjà à table. On avait emporté la soupe et le bouilli, et à ces deux plats obligés avaient succédé un gigot de mouton à la royale, un assez beau chapon et une salade copieuse.

Dès qu'il me vit paraître, il demanda pour moi un couvert, que je refusai, et je fis bien; car, seul, et sans aide, il se débarrassa très lestement de tout, savoir: du gigot jusqu'à l'ivoire, du chapon jusqu'aux os, et de la salade jusqu'au fond du plat.

On apporta bientôt un assez grand fromage blanc, dans lequel il fit une brèche angulaire de quatre-vingt-dix degrés; il arrosa le tout d'une bouteille de vin et d'une carafe d'eau, après quoi il se reposa.

Ce qui m'en fit plaisir, c'est que, pendant toute cette opération qui dura à peu près trois quarts d'heure, le vénérable pasteur n'eut point l'air affairé. Les gros morceaux qu'il jetait dans sa bouche profonde ne l'empêchaient ni de parler ni de rire; et il expédia tout ce qu'on avait servi devant lui sans y mettre plus d'appareil que s'il n'avait mangé que trois mauviettes.

C'est ainsi que le général Bisson, qui buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeuner, n'avait pas l'air d'y toucher; il avait un plus grand verre que les autres, et le vidait plus souvent; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention, et, tout en humant ainsi seize livres de liquide, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres que s'il n'eût dû boire qu'un carafon.

Le second fait rappelle à ma mémoire le brave général P. Sibuet, mon compatriote, longtemps premier aide de camp du général Masséna, et mort au champ d'honneur en 1813, au passage de la Bober.

Prosper était âgé de dix-huit ans, et avait cet appétit heureux par lequel la nature annonce qu'elle s'occupe à achever un homme bien constitué, lorsqu'il entra un soir dans la cuisine de Genin, aubergiste chez lequel les anciens de Belley avaient coutume de s'assembler pour manger des marrons et boire du vin blanc nouveau qu'on appelle *vin bourru*.

On venait de tirer de la broche un magnifique dindon, beau, bien fait, doré, cuit à point, et dont le fumet aurait tenté un saint.

Les anciens, qui n'avaient plus faim, n'y firent pas beaucoup d'attention; mais les puissances digestives du jeune Prosper en furent ébranlées; l'eau lui vint à la bouche, et il s'écria: "Je ne fais que sortir de table, je n'en gage pas moins que je mangerai ce gros dindon à moi tout seul.

"Si vous le mangez, je vous le paye; répondit Bouvier du Bouchet, gros fermier qui se trouvait présent; mais si vous restez en route, c'est vous qui payerez, et moi qui mangerai le reste."

L'exécution commença immédiatement. Le jeune athlète détacha proprement une aile, l'avala en deux bouchées, après quoi il se nettoya les dents en grugeant le cou de la volaille, et but un verre de vin pour servir d'entr'acte.

Bientôt il attaqua la cuisse, la mangea avec le même sang-froid, et dépêcha un second verre de vin, pour préparer les voies au passage du surplus.

Aussitôt la seconde aile suivit la même route: elle disparut, et l'officiant, toujours plus animé, saisissait déjà le dernier membre, quand le malheureux fermier s'écria d'une voix dolente: "Hélas! je vois bien que c'en est fini; mais, monsieur Sibuet, puisque je dois le payer, laissez-m'en manger au moins un morceau."

Prosper était aussi bon garcon qu'il fut depuis bon militaire; il consentit à la demande de son antipartenaire, qui eut pour sa part la carcasse, encore assez opime, de l'oiseau en consommation, et paya ensuite de fort bonne grâce et le principal et les accessoires obligés.

Le général Sibuet se plaisait beaucoup à citer cette prouesse de son jeune âge; il disait que ce qu'il avait fait, en associant le fermier, était de pure courtoisie; il assurait que, sans cette assistance, il se sentait toute la puissance nécessaire pour gagner la gageure; et ce qui, à quarante ans, lui restait d'appétit ne permettait pas de douter de son assertion.

(*Suite au prochain numéro.*)

LA VIE MODERNE

Comment arranger son foyer avec goût

La salle à manger

On tend, depuis bien des années, à délimiter de plus en plus l'affectation de chacun des locaux de l'habitation. Il n'y a pas besoin d'être bien vieux pour se rappeler qu'il fut un temps où le salon n'était ouvert qu'à l'occasion des solennités et des grandes réceptions.

Par contre, on recevait volontiers dans la salle à manger; on y papotait; les femmes y travaillaient. C'est là que s'écoulait, pour la génération qui nous a précédés, la partie la plus heureuse de l'existence.

Aujourd'hui, c'est la salle à manger que l'on ferme pendant les heures qui ne sont pas celles des repas. On y pénètre seulement lorsque le valet de chambre ou la bonne ont prononcé le sacramentel: "*Madame est servie.*" Et l'on ne traîne pas à table.

A peine le repas est-il terminé, les convives passent au salon ou au fumoir. Il est rare, même dans l'intimité, que l'on ne se déplace pas pour prendre le café.

Somme toute, la salle à manger est le local où nos contemporains perdent le moins de temps.

A quoi attribuer cette révolution dans les habitudes?

Peut-être à l'instabilité de la vie moderne, au besoin incessant de mouvement, de déplacement; à la tyrannie des affaires, les soucis, qui s'accroît avec les nécessités. Peut-être aussi à la hâte avec laquelle nous prenons notre nourriture, à la dispersion relative de la famille et à l'impossibilité où se trouvent beaucoup de gens, retenus au dehors, de venir prendre leurs repas à la maison. La femme déjeunant seule avec les enfants ne s'attarde pas en causeries.

La salle à manger est devenue comme un réfectoire.

La disposition et l'agrément du local

Il faut à la salle à manger, quelle que soit l'importance du local que l'on occupe, une complète indépendance par rapport aux autres pièces de l'habitation.

En d'autres termes, les personnes qui sont dans la salle à manger doivent s'y trouver à l'abri de toutes les indiscrétions. Les étrangers, qui entrent dans la maison aux heures des repas, ne soupçonneront pas que les maîtres sont à table.

Du salon, on n'entendra pas ce qui se dit dans la salle à manger qui, cependant, l'avoisine.

Si, comme l'usage tend à s'en répandre, des portes et des cloisons vitrées séparent la salle à manger du salon et de l'antichambre, ces séparations seront masquées par des lingeries coquettes, mais impénétrables. Dans la salle à manger, comme dans la chambre à coucher, il faut être parfaitement *chez soi*.

Veillez toutefois, ainsi que je viens de l'indiquer, à ce que la salle à manger communique avec le salon. C'est du salon que l'on passe à table, c'est au salon que l'on se retire après le repas.

Dans les appartements modernes, c'est toujours une porte à deux battants qui sépare ces deux pièces l'une de l'autre. Aux jours de réception, les couples peuvent ainsi, sans se désagréger, sans se bousculer passer à table.

S'il n'est pas utile que la salle à manger ouvre directement sur l'antichambre, il est du moins indispensable que cette dernière pièce donne sur le salon, où sont introduits les visiteurs.

Il faut, par contre, que la salle à manger soit à proximité de la cuisine. Cette disposition favorise singulièrement le service, économise du temps, évite les salissures et les taches qu'occasionnerait nécessairement un transport trop compliqué des aliments. Elle permet enfin—ce qui n'est pas négligeable—de présenter sur la table des mets bien chauds qui n'auront pas attendu.

Il est devenu banal de dire que les gens de notre époque ont mauvais estomac. Vous n'assisterez pas à un dîner, sans remarquer la sévérité avec laquelle certains convives surveillent leur régime. Les uns se gardent contre la viande rouge, d'autres contre les épices, quelques-uns s'en tiennent aux légumes, d'autres suppriment le pain; les dames ne boivent plus de vin et la moitié des hommes se prétendent condamnés à boire de l'eau.

D'où il suit, que pas un dîner ne s'achève sans que ce pauvre estomac moderne n'ait été plaint!

C'est probablement aussi parce que cet estomac moderne est susceptible que les architectes de ces temps-ci ont tenu à donner de la gaieté, c'est-à-dire de la clarté, de la lumière et de l'air à la salle à manger.

De même que les portes pleines sont remplacées par des portes vitrées, de même les fenêtres se sont élargies pour devenir de larges baies avec ou sans véranda.

Les vitraux eux-mêmes ne sont tolérés qu'autant qu'ils ne font que tamiser la clarté du jour. On veut du soleil jusque sur la table, parmi les fleurs et les cristaux.

Le mobilier élégant et confortable

On a dit beaucoup de mal de ces mobiliers de confection, fabriqués par centaines, en chêne ou même en noyer, sur un modèle unique. On les retrouve partout, invariablement, avec leur buffet, leur table et leurs chaises toujours, les mêmes, suivant le type adopté.

La salle à manger de confection devient ainsi une véritable obsession, et ce n'est, d'ailleurs, que par son uniformité qu'elle est tombée dans le discrédit, car les modèles qu'elle réédite ne sont si disgracieux que parce qu'on les a trop vus.

Si le hasard fait que vous possédez un de ces modèles, ne vous désolez pas, mais ingéniez-vous à rompre la monotonie de votre ameublement, en multipliant les menus détails de coquetterie (napperons dentelés sur le buffet, coussinets de soie sur les chaises, etc.). Il n'est pas de mobilier si banal qu'on ne puisse lui donner de l'agrément par la façon de l'organiser. Et la salle à manger est comme tous les autres locaux de l'habitation: il ne faut pas qu'elle ait l'air de la salle à manger de tout le monde. On doit, à certaines particularités caractéristiques, lui découvrir, dès le premier coup d'œil, un attrait qui n'est qu'à elle, et cet attrait dérive tout naturellement de la personnalité des maîtres de la maison.

Le mobilier moderne plaît par son charme imprévu, mais il risque, comme tout ce qui est imprévu, de fatiguer vite. Il faut choisir seulement, parmi ce qui est nouveau, ce qui mérite de survivre aux caprices du temps. Or qui dira, dès maintenant, ce qui mérite de rester, ce qui restera de cette conception nouvelle du mobilier?

Représentez-vous bien, si vous êtes tenté d'acheter une salle à manger dite moderne, que dès demain, votre meuble pourra ne plus être du goût du jour. Considérez votre acquisition comme une fantaisie éphémère et n'y consacrez, par conséquent, que l'argent qu'elle mérite.

Toutes ces observations mettent en lumière la difficulté où l'on se trouve, par le temps qui court, de meubler une salle à manger à la fois avec élégance, avec goût et confortablement.

Je vous recommande donc de vous en tenir à l'une des méthodes suivantes.

1° Faites exécuter, ou même, achetez toute faite, une salle à manger imitée de l'ancien, de style unique, mais dont les enjolivements soient en rapport avec l'importance des meubles. Je m'explique:

Rien n'est ridicule comme un petit buffet, de confection manifestement très moderne, quoique singeant l'ancien, encombré de sculptures, de niches, de vitraux, parfois de couleur, ce qui est le comble de l'absurdité. Les meubles de salle à manger sont des objets d'utilité première. Tout le monde le sait: on pardonnera aux gens modestes leur mobilier modeste, tandis que la prétention à éblouir caractérisée par l'excès des frivolités ornementales, indisposera, dès le premier coup d'œil, l'étranger qui pénétrera dans le local.

Si donc vous vous en tenez à un mobilier genre ancien, choisissez-le surtout confortable. Veillez autant à la tonalité discrète du bois qu'au fouillé des sculptures. Que ces dernières soient bien finies plutôt que mouvementées ou encombrantes.

2° Si vous avez la chance de tomber sur des meubles anciens authentiques, ne craignez pas de vous organiser, de toutes pièces, une salle à manger, fût-elle disparate.

Un vieux vaisselier ou un vieux bahut ne jureront pas avec un argentier d'autre style ou même des chaises type colonial. La table longue et étroite est la plus recherchée; elle se dédouble et ne comporte pas de rallonges.

Ce qui importe, dans ce cas, c'est de ne pas encombrer le local de meubles, même anciens. Il faut que chaque objet reste bien en valeur dans un local assez spacieux. On ne concevrait guère, en effet, une salle à manger ainsi composée dans une pièce ne mesurant pas plus de quatre verges sur trois. Les meubles anciens ont toujours une certaine majesté. Ils étaient faits pour des habitations plus vastes que ne le sont les nôtres.

3° Ralliez-vous, si vous voulez, au style nouveau, mais évitez, dans le choix de vos meubles, de porter votre préférence sur les obets de forme excentrique affectant le mépris de la logique, la brisure extravagante des lignes, l'exotisme outré, en un mot, la singularité.

Contentez-vous plutôt des formes massives, rappelant tout à fait la menuiserie, la table épaisse, le vaisselier de forme rustique, les chaises paillées à pied massif, etc. . .

Ces meubles, peut-être un peu bizarres, répondent, du moins, nettement à leur destination et n'ont pas de prétention.

4° Il est parfaitement permis d'épouser les modes étrangères,à condition de leur emprunter ce qu'elles ont de plus de gracieux et de plus logique.

Le mobilier anglais se compose d'une table carrée ou rectangulaire, de deux larges fauteuils carrés et de chaises à dossier bas, d'une ou deux dessertes. L'installation est complétée par un divan. Ces meubles sont en acajou verni. Les sièges sont généralement couverts d'étoffe rouge à dessins discrètement bariolés.

La salle à manger anglaise est très gaie sans l'être peut-être autant que la salle à manger hollandaise, qui a tout à fait l'aspect du mobilier de menuiserie et dont le bois apparaît presque toujours très clair sous le vernis léger.

La salle à manger hollandaise convient à merveille aux élégantes installations de campagne, dans des pièces un peu éxiguës et où les mobiliers de style seraient absolument déplacés.

• • •

Les meubles indispensables dans la salle à manger sont:

La *table* pour six personnes au moins et munie de rallonges permettant d'installer un couvert de douze à dix-huit personnes.

Six à douze chaises et parfois *un ou deux fauteuils* de table, c'est-à-dire non rembourrés et peu encombrants, que l'on peut, sans inconvénient, ranger parmi les chaises, autour de la table. Ces fauteuils sont réservés au maître et à la maîtresse de la maison.

Un ou deux buffets, *vaisseliers*, *argentiers ou bahuts* destinés à recevoir la vaisselle, la cristallerie et l'argenterie. Autrefois, il n'apparaissait que les pièces d'argenterie dans les vitrines des argentiers toujours gainés. Aujourd'hui, les services de luxe, les pièces de porcelaine rare et les mêmes accessoires de table peuvent être eux-mêmes apparents. Il importe surtout que les vitrines soient bien garnies.

Parfois, on remplace les buffets et les bahuts par *un ou deux dressoirs ou servantes.* Une *servante* a, du reste, toujours sa place indiquée dans une salle à manger.

Les ornements de la salle à manger

L'affectation de la salle à manger étant restreinte au service des repas, il est assez naturel qu'on tende à la débarrasser de tout ce qui ne se rapporte pas directement à son sujet. Certains hygiénistes par trop méticuleux vont jusqu'à prétendre que, rien ne devant distraire les convives pendant les repas, la salle à manger doit être débarrassée de tous les objets qui risqueraient d'absorber leur attention. Il faut, prétendent ces gens sévères, ne pas déranger les gens pendant qu'ils mangent; on ne devrait manger qu'en silence et l'esprit au repos.

Est-ce pour des raisons de cette nature, que l'on a fait disparaître de la salle à manger moderne les ornements, les tableaux, les étoffes? . .

Lorsque vous louez un appartement, vous reconnaissez, sans hésitation, la salle à manger à certaines particularités.

Et d'abord, c'est généralement, de toutes les pièces, celle dont les tentures sont les plus sombres. Les propriétaires s'imagineront encore longtemps que tous leurs locataires ont des mobiliers anciens ou imitant l'ancien. Il est incontestable que les meubles en bois sombre, tels que sont les meubles anciens ou prétendant à l'ancien, sont favorisés par les tentures et les boiseries sombres.

C'est très souvent le papier rouge sombre uni qui a les honneurs de la salle à manger. Plus luxueux, mais s'adaptant moins à l'ancien, est le papier-cuir, imitation de Cordoue.

Avec les meubles clairs, le mobilier hollandais, par exemple, exigez les boiseries claires et le papier moins sombre.

Toutes les salles à manger sont ornées de boiseries, plinthes et lambris. Non seulement cet usage est élégant, il est encore pratique, car rien n'est plus fragile que le papier, qui risquerait d'être sans cesse abîmé et qu'il faudrait renouveler.

Aux murs, on ne pend pas de glaces ni de tableaux. Tout au plus, les natures mortes et certaines gravures trouvent-elles encore leur place dans la salle à manger.

Par contre, les faïences, les porcelaines fines, les cuivres, les étains sont les ornements tout indiqués des salles à manger anciennes ou modernes.

Les grosses horloges dites "grand-père", les souvenirs de chasse ne sont pas déplacés.

Sur les étagères des vaisseliers, on installe par coquetterie des rangées de vieilles assiettes en faïence, des bibelots de cuivre, des mesures anciennes, etc. . .

Bien entendu, il faut éviter les contresens de juxtaposition et, autant que possible, les anachronismes. Toutefois, avec des meubles modernes, on peut introduire dans la salle à manger des bibelots de tous les styles, le style moderne lui-même n'étant pas classé.

Autrefois, la lingerie ne paraissait pas dans la salle à manger en dehors des repas. Aujourd'hui, on se montre moins sévère. La broderie et la dentelle bénéficient d'une faveur qui est refusée aux étoffes. On pose, par exemple, des petits napperons brodés sur les tablettes de la servante. Tous les tapis de lingerie brodée et dentelée ressortent admirablement sur les meubles sombres de la salle à manger.

Les seules tentures permises sont les grandes tapisseries à personnages ou à grands motifs, telles que les Aubussons et les Gobelins. On les dispose alors comme fond de tenture et souvent même, on les applique sur la cloison. Si l'on ne veut pas se résigner à supprimer les rideaux, il faut s'en tenir aux bandeaux, aux cantonnières ou aux tentures simples non ouvragées de nuance unie rouge ou vert sombre.

Les stores de la salle à manger doivent s'harmoniser avec le style de la pièce et ne pas être alourdis de détails. N'installez pas, par exemple, aux fenêtres de la salle à manger des stores trop mousseux qui ne conviendraient qu'aux chambres à coucher ou aux boudoirs.

Tapissez la salle à manger d'une moquette sombre — rouge de préférence — recouverte d'une carpette placée sous la table. La carpette dispense souvent du tapis et certaines personnes remplacent volontiers la carpette par un chemin ou une natte en jonc.

Les plantes vertes et plus rarement les fleurs sont disposées en corbeille au milieu de la table, sur les meubles ou même devant les fenêtres de la salle à manger.

L'éclairage

La question de l'éclairage dans la salle à manger est plus importante encore que celle de la clarté du local. Un service mal éclairé est un service manqué.

Il faut que le foyer central de lumière soit assez puissant pour éclairer également tous les points de la table, quel que soit le nombre des convives.

C'est pour obtenir ce résultat et pour égaliser la lumière sur la table que les suspensions électriques, par exemple, sont armées en leur centre d'une triple ou d'une quadruple lampe renversée et dissimulée sous un plateau de verre opaque qui tamise très légèrement la lumière sans l'intercepter ni projeter d'ombre sur la nappe.

Dans les salles à manger spacieuses, on ne saurait se contenter de l'éclairage central, si puissant fût-il. Aussi dispose-t-on aux quatre coins de la pièce des lampes secondaires fixées au plafond.

Enfin, par surcroît de précaution, tous les couverts un peu nombreux comportent l'usage *des bouts de table* en métal, porcelaine fine ou cristal, qui ne sont que des chandeliers à plusieurs branches ou des lampes multiples.

Chacun de ces foyers secondaires est muni d'un petit abat-jour ou d'un verre dépoli.

La température et l'aération

Dans les constructions récentes, on ne voit plus de cheminée dans la salle à manger. La chaleur y arrive par des radiateurs que l'on modère à volonté.

Quel que soit le système de chauffage usité, il faut veiller à ce que la chaleur ne soit pas moindre de 65° Fahrenheit et n'excède pas 69° pendant la durée des repas.

Il est, d'ailleurs, imprudent de chauffer pendant les repas, surtout lorsque les convives sont nombreux, car leur seule présence tend à faire élever la température du local.

Lorsque vous recevez des gens à votre table, ayez soin de faire chauffer pendant le temps qui pécède l'arrivée des convives. Laissez ensuite le feu s'éteindre, de façon à éviter les surprises désagréables et malsaines d'une température soudain surélevée.

Les maîtresses de maisons prudentes ont toujours soin d'avoir, dans un coin de la salle à manger, un ventilateur qui permet de remédier à l'excès de la chaleur.

Il est aussi malsain d'avoir froid que trop chaud pendant les repas.

Aucun local ne mérite d'être plus soigneusement aéré que la salle à manger. Il faut ouvrir les fenêtres avant et après les repas. Les odeurs ne doivent pas séjourner dans la pièce, ni le couvert rester mis après le repas.

La maîtresse de maison sérieuse ne se couche pas avant d'avoir jeté un dernier regard dans la salle à manger et s'être assurée que le service y a été achevé.

Matériel et accessoires de table

LA VAISSELLE.

La vaisselle de table est en faïence ou en porcelaine.

Ni le verre opaque, ni le métal ne sont usités dans la pratique journalière.

Ce qui fait le luxe du service de table, ce n'est pas seulement sa matière plus ou moins fine, c'est aussi sa nuance et sa décoration.

On peut dire que le service élégant et riche par excellence est en fine porcelaine avec filet doré ou même avec filet de couleur et or, chiffré ou non.

C'est ce service que l'on emploie pour les réceptions, tandis qu'un service plus simple, en faïence ou même en porcelaine coquettement décorée, est usité pour les besoins journaliers, ou même pour les repas intimes où sont conviés les amis.

Le service ordinaire, d'usage journalier, se compose de:

Une douzaine d'assiettes creuses;
Deux douzaines d'assiettes plates;
Une douzaine d'assiettes à dessert;
Un plat rond creux;
Deux plats ronds plats;
Un ou deux plats ovales;
Une saucière sur plateau;
Deux raviers;
Un légumier;
Un saladier;

Une soupière;
Un ou deux compotiers;
Une ou deux assiettes à pied.

Ce service est insuffisant, même dans l'intimité, pour un repas de douze convives, car il faudrait alors, au moins quatre douzaines d'assiettes plates et deux douzaines d'assiettes à dessert.

D'autre part, où mettrait-on les gâteaux et les diverses friandises dont se complique le moins luxueux des desserts?

On trouvera donc difficilement dans le commerce des collections à bon marché comportant assez de pièces pour que la maîtresse de maison ne soit jamais prise au dépourvu. Il faut compter avec la casse et que, chaque année, bien des morceaux devront être remplacés. Aussi est-il indispensable de ne choisir pour l'ordinaire de la table que des modèles courants et de réassortiment facile.

Quant au service de luxe, de gala, si vous préférez, la même précaution s'impose. Il n'est pas plus que l'autre à l'abri des accidents et, s'il importe de disposer de quatre douzaines d'assiettes plates pour le service de chaque jour, il en faudra compter au moins cinq douzaines pour les grandes réceptions. On portera à dix-huit le nombre des assiettes creuses et à trois ou quatre douzaines celui des assiettes à dessert.

N'oubliez pas qu'une assiette ébréchée ne doit jamais paraître sur la table et qu'il ne faut pas forcer les invités à manger deux desserts très différents dans la même assiette.

De plus, le service ne sera bien fait que si les domestiques n'ont pas besoin de s'occuper, entre les plats, du lavage de la vaisselle qui s'impose lorsque le nombre des assiettes n'est pas suffisant pour celui des plats.

On admet, pour le dessert, pour le fromage et les entremets des assiettes dont le modèle diffère du reste du service. Toutefois, dans les dîners de cérémonie, c'est l'uniforme liseré qui s'impose, même pour le dessert.

• • •

Indépendamment des articles que je viens de mentionner comme faisant partie de la collection classique du service de table, notez également:

Les assiettes à asperges séparées en deux ou trois compartiments, l'un réservé à la sauce et les autres aux branches;

Les assiettes à huîtres qui comportent une série de godets dont un, au milieu, réservé au citron;

Les assiettes à salade ou à légumes de forme elliptique ou en demi-lune, qui sont souvent en cristal ou en porcelaine opaque;

Les coquetiers, assortis au service;

Les petites timbales, petites casseroles, petites cocottes, que l'on présente à chaque convive pour le service de certains mets, tels que les œufs, les soufflés et certaines crèmes;

Les pots à crème qui forment un service spécial et sont réunis sur leur plateau;

Le plat à poisson, de forme ovale et allongée, que l'on remplace parfois par une planche recouverte d'une serviette pour servir les grosses pièces;

Le plat aux rôtis, dont une extrémité se termine en godet pour retenir le jus;

Le plat à asperges;

Le saladier de cristal;

Le plat à œufs;

Le plat à gratiner;

Les plats à hors-d'œuvre ou le plat multiple à compartiments;

Les timbales;

Les terrines;

Une ou deux saucières de supplément, pour le cas où l'on aurait à présenter plusieurs sauces:

L'assiette à fromage;

Les compotiers de supplément, soit en porcelaine, soit en cristal taillé.

• • •

Indépendamment du service de table il vous faut au moins;

Une cafetière;

Un sucrier;

Un pot à lait;

Douze tasses à café avec soucoupes.

Ces différentes pièces seront, autant que possible, assorties au service. Ajoutez-y:

Une théière en porcelaine, en métal ou même en terre;

Un pot à lait assorti;

Un sucrier;

Douze tasses avec soucoupes spéciales pour le thé et les infusions.

Je ne parle pas du service destiné au petit déjeuner du matin et qui se compose d'un plateau muni de grandes tasses avec soucoupes ou tout simplement du tête-à-tête qui comprend, en même temps que la tasse, le pot à lait, la cafetière, le beurrier et le sucrier.

VERRERIES ET CRISTAUX

Si l'on doit veiller au rassortiment de la vaisselle, cette précaution s'impose plus impérieusement encore pour la cristallerie, qui est plus fragile que la porcelaine et la faïence.

Par conséquent, si vous possédez un service rare et précieux, ne le mettez que très rarement sur la table, et seulement lorsque vous recevez des invités de marque. Le reste du temps, contentez-vous de verres et de carafes dont le modèle se retrouve aisément.

Le service classique de verrerie se compose de:

Douze grands verres à eau;

Douze verres à vin de Bordeaux;

Douze verres à vin de Bourgogne;

Douze flûtes ou coupes à vin de Champagne;

Ajoutez:

Douze verres à vin de Madère;

Douze verres teintés pour le vin de Moselle ou du Rhin;

Douze verres pour les vins sucrés Portos, etc...

Je ne parle pas des *verres à liqueurs* qui peuvent former, avec les *carafons*, un service spécial, indépendant.

Au service de verrerie correspond une collection de *quatre carafes*, dont deux à eau et deux à vin, un peu plus petites. Les carafes ne seront jamais séparées de leur bouchon. Si les convives sont nombreux, il faut multiplier les carafes à vin.

Ce sont les verres à pied qui sont seuls présentés dans les dîners d'invités. Les gobelets ou verres sans pied sont réservés à la bière, aux sirops et aux orangeades.

Les verres de luxe, ainsi que les carafes de luxe, sont toujours en cristal fin ou taillé.

Les pièces d'Argenterie

Le service de la table s'étant simplifié et les plats ne paraissant plus devant les convives avant d'être servis, les grosses pièces d'argenterie n'ont plus guère, dans la salle à manger, qu'un caractère purement ornemental, par exemple, des *surtouts* de formes très diverses, que l'on réserve aux grands dîners de cérémonie pour recevoir les fleurs, guirlandes et corbeilles ou fruits.

On peut considérer aussi comme grosses pièces d'argenterie la *vaisselle plate*, qui se compose de *plats ronds* et *longs* et de *coupes* d'argent massif, ciselé ou même plaqué.

Toutes ces pièces ne sauraient être admises dans l'usage journalier, car le moindre choc les détériore et leur enlève leur élégance.

On ne doit jamais rien couper dans de la vaisselle plate, où les morceaux ne sont déposés qu'après le découpage. Aux jours de réception, certains mets, tels que les rôtis, ne sont servis que dans des plats d'argent.

Les coupes d'argent ou de métal argenté sont destinées à recevoir les légumes, les aliments maniables à la cuiller, compotes et marmelades.

Certaines gens, pour afficher leur luxe, s'avisent de ne servir leurs invités que dans de la vaisselle plate. Cette habitude n'est pas moins déraisonnable que prétentieuse, car la vaisselle de métal est mise hors de service à la moindre atteinte au couteau, c'est-à-dire qu'elle n'est pratique en aucune façon.

Les saucières, *les huiliers*, *les sucriers*, *le plateau à miettes et la brosse courbe*, les *cafetières*, les *théières*, les *gobelets* à *fruits* rafraîchis, les *plateaux*, les *seaux* à biscuits et à la glace et toute la série des *pots* et des *coupes*, le *service à glaces* sont, lorsqu'on en surveille l'entretien, très économiques en métal argenté ou en argent. Ces objets ne perdent jamais de leur valeur et, alignés dans la vitrine, ils donnent aux visiteurs une impression très favorable de l'élégance et du confort de la maison.

Cuillers, Fourchettes et Couteaux

Les cuillers et les fourchettes sont heureusement moins fragiles que la vaisselle et la verrerie.

Leur prix, qu'ils soient en argent ou en métal argenté, est, en effet, assez élevé.

Il faut compter dans une maison bourgeoise ordinaire:

Douze cuillers à potage;
Douze fourchettes ordinaires;
Douze couteaux et douze fourchettes à poisson;
Douze cuillers et douze fourchettes à entremets;
Douze petites cuillers à café;
Une cuiller à légume;
Une cuiller à sauce;
Une cuiller à potage ou louche;
Un service à découper;
Un service à salade;

Ajoutez à cette collection indispensable et qui ne doit sortir des écrins qu'au moment du repas:

Douze fourchettes à huîtres;
Douze fourchettes à crustacés;
Douze fourchettes à melon ou petits tridents tranchants;
Douze cuillers à glace;
Douze petites pinces ou truelles à bonbons;
Les petites cuillers en ivoire pour les œufs à la coque.

La plupart de ces ustensiles sont de pure fantaisie. Toutefois, je considère comme indispensables:

La truelle à poisson;
La truelle à glace;
La pelle à asperges;
Le service à hors-d'œuvre;
La cuiller à olives;
La pince à sucre;
La cuiller à sauce en poudre;
Le service à bonbons;
La louche à punch.

Quant à la coutellerie, son importance correspond à celle de l'argenterie, c'est-à-dire qu'il faut:

Douze couteaux ordinaires;
Douze couteaux à fromage;
Douze couteaux à fruits à lame argentée et généralement accompagnés de fourchettes spéciales.

J'ai cité les douze *couteaux à poisson* dont la lame, comme celle, d'ailleurs, des couteaux à fruits, ne coupe pas.

Le modèle le plus élégant de couteaux est à manche de métal précieux, argent ou argent doré. Cette partie de l'instrument peut être également en corne, en ivoire, en bois ou en porcelaine.

Le service à découper, dont j'ai parlé plus haut, se compose d'une fourchette de grande dimension munie d'un levier, et aussi d'un couteau assorti, pointu. Ces deux instruments sont des objets de luxe car on ne se sert guère pour découper les viandes de boucherie et les volailles que d'un couteau spécial, moins luxueux assurément, mais dont le fil est soigneusement entretenu.

Pour *découper le jambon*, on emploie un couteau à lame allongée, arrondie et plate.

Le *couteau à pain* a la lame plus épaisse, moins longue et également arrondie à l'ex-

trémité. Les Anglais coupent le pain avec un instrument spécial ressemblant à une lame gaufrée et que l'on manie à la façon d'une scie.

Le *couteau à fromage* est souvent remplacé par un couteau ordinaire ou à dessert.

Les accessoires

Parmi la multitude de petits objets dont la coquetterie de la maîtresse égaye le couvert, signalons: Les *plateaux* en plus ou moins grand nombre, de taille et matière diverses;

Les *dessous de carafe*, en métal, en cristal, en porcelaine ou en lingerie;

La *corbeille à pain*, qui est tantôt en osier, tantôt en métal;

L'*huilier* ou la *ménagère*, qui se compose de flacons et de récipients maintenus dans des compartiments;

Les *salières* et *poivrières* munies de pelles. Elles sont en cristal ou en métal, parfois, parfois même de fantaisie;

Le *moutardier;*

Le *beurrier;*

Le *confiturier;*

Les *rince-bouches*, composés du verre et du gobelet;

Les ronds de serviettes, généralement en argent;

La *poudrière à sucre.*

Ces objets sont, pour la plupart, d'une utilité relative. Ils encombrent joliment le service, mais contribuent en quelque sorte à donner aux convives toutes leurs aises. Ils sont eux-mêmes l'indice du confortable de la maison.

Entretien du matériel de table

Tout le monde sait que *pour bien nettoyer la faïence et la porcelaine* il faut ajouter quelques cristaux de soude à l'eau très chaude. On laisse égoutter et l'on essuie ensuite avec un linge très sec déjà usagé.

Pour nettoyer les verres et les cristaux d'un usage journalier, on emploie l'eau froide très claire. On rince, on laisse égoutter et l'on essuie avec un linge fin.

Les carafes et les verres qui ne servent que rarement sont nettoyés avec de la cendre, avec du blanc d'Espagne additionné d'un peu de vinaigre et aussi avec des pelures de pommes de terre et des feuilles de thé. Je vous recommande encore l'emploi des coquilles d'œufs ou des débris de papier brouillard réduits en pâte dans de l'eau qui remplit le récipient au quart. On secoue énergiquement et l'on rince. Le goulot est frotté intérieurement avec des bouchons de papier brouillard imprégné de savon. L'extérieur est nettoyé avec du papier brouillard humecté d'eau.

Ne touchez jamais les objets en verre après avoir manié du persil.

• • •

Pour nettoyer l'argenterie de chaque jour, il faut la plonger dans de l'eau savonneuse, ou mieux encore dans de la mousse de savon contenue dans un baquet de bois. A défaut de baquet de bois, foncez la bassine de métal, dite bassine à vaisselle, d'un grand torchon sur lequel reposeront directement les objets.

Aux jours de réception, il est nécessaire de donner à l'argenterie tout son éclat.

Je conseille alors de ne pas employer les différentes poudres vendues dans le commerce et qui peuvent contenir des produits nuisibles.

Faites vous-même une pâte avec du blanc d'Espagne et de l'eau et ajoutez une pincée d'alun en poudre.

On recommande encore un mélange en parties égales de blanc d'Espagne et de crème de tartre additionné d'une quantité d'alun égale à la moitié de chacune des matières déjà employées. On réduit en poudre et l'on ajoute un peu de vinaigre.

On délaye alors ce mélange dans un peu d'eau et l'on frotte l'argenterie avec une peau de daim ou un blaireau. On rince et l'on frotte de nouveau avec une peau de daim bien sèche.

Pour enlever aux pièces d'argent la nuance rougeâtre qu'elles prennent au contact des œufs, il faut les frotter avec de la suie.

• • •

Pour nettoyer les couteaux, lavez-les dans l'eau chaude savonneuse ou dans l'eau additionnée de cristaux de soude, où vous ne les laisserez pas séjourner et où vous ne tremperez que la lame, de peur de faire décoller le manche. Le mieux est de passer sur la lame un chiffon imbibé d'eau chaude.

Essuyez-les et passez-les ensuite sur le cuir parsemé de brique pilée.

Essuyez à la peau de daim.

Il faut enfoncer les couteaux dans de la cendre chaude pour les débarrasser de l'odeur persistante de certains aliments.

• • •

Tous les ustensiles du service de table doivent toujours être nettoyés aussitôt après l'usage et serrés dans les tiroirs ou dans les écrins. La maîtresse de maison veillera au rangement immédiat du matériel de luxe qui sera renfermé dans des meubles.

• • •

Pour nettoyer les corbeilles en osier, à fruits ou à pain, frottez-les légèrement avec un morceau de savon et lavez avec une éponge trempée d'eau. Renouvelez l'opération jus-

qu'à ce que le nettoyage soit complet, puis passez l'éponge imbibée d'eau bleuie et laissez sécher.

• • •

Pour nettoyer les huiliers et tous les flacons ayant contenu des huiles ou des matières grasses, on introduit dans le flacon des queues d'oseille coupées et un peu d'eau. On secoue et l'on rince.

On fait disparaître les taches avec du vinaigre et un peu de sel gris. On rince à plusieurs eaux.

Le Linge de Table

Il ne faut pas se contenter d'avoir de beau linge de table pour les jours où l'on reçoit des invités. C'est une coquetterie élémentaire de la maîtresse de maison que de posséder un joli trousseau de linge de table à l'état neuf.

En principe, ayez dans vos armoires *quatre grands services de table composés chacun d'une grande nappe* suffisante pour un couvert de douze personnes et de *douze serviettes fines.*

En outre de ces services, ayez *deux ou trois services de fantaisie* pour les besoins journaliers. Chacun d'eux comprendra une grande nappe pour un couvert de six à huit personnes et douze serviettes.

Tandis que le linge de luxe doit être invariablement blanc, de préférence damassé, ourlé à la main et chiffré selon la mode, les services journaliers peuvent être de couleur, c'est-à-dire à dessins de couleur sur fond blanc.

Tous ces services doivent être de dessin différent, ce qui permettra d'éviter le numérotage inélégant et facilitera néanmoins le classement.

Faites cylindrer le linge de luxe pour lui donner l'apprêt du neuf.

En dehors des services de table, munissez-vous d'une ou deux nappes à thé de couleur et d'une ou deux douzaines de serviettes assorties. Ces derniers articles sont toujours de fantaisie. Je vous recommande, toutefois, d'avoir au moins un service à thé en beau linge blanc orné de dentelle ou de broderie.

Entretien du linge de table

N'attendez pas qu'un service soit hors d'usage pour le remplacer et faites passer à l'usage journalier le linge qui commence à se défraîchir.

Surveillez les "clairs" qui apparaissent dans la trame et faites faire des reprises soignées.

Tous les ans, renouvelez une petite quantité de linge. La dépense sera insignifiante et vous ne serez jamais prise à court.

La Coquetterie de la Maîtresse de Maison

Une maîtresse de maison soucieuse de son renom d'élégance s'ingéniera à multiplier les napperons dentelés et brodés destinés à garnir les plateaux, les tablettes, les étagères, le milieu de la table, la corbeille à pain. Elle confectionnera des pochettes pour les œufs à la coque ou les pommes de terre en robe de chambre, une housse pour la théière, etc.

Elle placera un rond finement ajouré et dentelé au fond des assiettes à fruits, à pâtisserie, à petits fours et sous les carafes.

Les étagères des bahuts et des argentiers seront ornées de dentelle. Je vous recommande surtout, pour cet usage, l'emploi de grosse toile, qui sert aussi à la confection des chemins de table brodés au plumetis ou à l'anglaise et dont la broderie sur filet est le plus riche ornement.

Les jolies nappes entièrement brodées ou encadrées de jours sont élégantes et plus riches que les nappes unies recouvertes de chemins de table. On va même jusqu'à assortir les serviettes à ces nappes si coquettement ouvragées.

Les serviettes à thé sont brodées au plumetis ou ajourées à l'anglaise. Il n'est pas indispensable de les assortir à la nappe à thé, qu'il faut ajourer de broderie et incruster de dentelle et que l'on pose sur transparent rose, or ou blanc.

Les broderies de couleur sont de moins bon goût et surtout moins élégantes que la broderie blanche.

Notre Alimentation

La race humaine, pour subsister, a besoin de prendre plusieurs repas chaque jour:

Suivant les races, suivant les nations, l'heure des repas diffère; je veux dire par là que les deux repas importants de la journée peuvent être pris à des heures différentes.

Le Français et nombre de Canadiens-Français prennent leurs repas importants au milieu de la journée et dans la soirée.

Les Anglais et les Américains prennent un repas important le matin, au lever.

Puisque nous parlons des usages qui nous sont particuliers, disons qu'ils sont, à vrai dire, les plus rationnels. Le corps humain, s'étant reposé toute la nuit, n'a pas employé toutes les calories que lui apporte le repas du soir; il peut donc, au lever, se contenter d'une légère collation et attendre patiemment, le repas du milieu du jour.

Donc, au lever, il est d'usage d'absorber quelque nourriture légère, généralement chaude. C'est ce que l'on appelle le *petit déjeuner* par opposition au dîner, qui est le grand repas de midi, et au souper, qui est celui du soir.

La *collation*, qui permet aux estomacs débiles ou exigeants d'attendre le repas du soir, se prend dans l'après-midi. Il est rare que les hommes collationnent. Ce petit lunch de l'après-midi n'est guère, chez nous, que le privilège des enfants et des dames.

Il existe aussi un repas de nuit que l'on appelle également souper, tout à fait exceptionnel et dont l'usage n'est familier qu'aux personnes que leurs occupations ou le hasard contraint de veiller.

En principe, ce programme de nutrition quotidienne ne varie guère. Ce qui est certain, c'est que, nulle part, le nombre des repas journaliers n'est moindre de trois. Cependant les gens qui travaillent ou se lèvent de bonne heure, coupent la matinée par une première collation, qui est prise vers dix heures.

Les heures de repas

Si le nombre des collations varie parfois, on peut dire que l'horaire des principaux repas est presque partout le même et qu'il concorde assez heureusement avec le besoin que nous pouvons avoir de réparer nos forces.

Il n'y a pas d'heure précise à fixer pour le *petit déjeuner*, puisqu'on le prend au saut du lit, avant de quitter la maison. Que ce repas soit frugal ou copieux, qu'il se compose d'un simple breuvage ou d'aliments solides, sa nécessité s'impose; car il est malsain de sortir à jeun, surtout pour les personnes dont la vie est chargée d'occupations, pas toujours régulières, ou qui sont sujettes aux fatigues ou aux faiblesses de l'estomac.

A la ville, et je parle surtout ici pour les dames, le petit déjeuner doit être pris entre sept heures et demie et huit heures et demie.

Le *dîner* ou repas du milieu de la journée se place entre onze heures du matin et une heure après midi. Les habitudes, les occupations, le train de la vie sont autant de circonstances qui pèsent nécessairement sur l'horaire des repas. Les gens qui se lèvent tôt et fournissent de bonne heure un travail actif, sont portés à dîner plus tôt, surtout s'ils ne prennent en se levant qu'un petit déjeuner très succinct.

Normalement, on dîne à midi, et, dans les grandes villes, plutôt vers midi et demi, car la vie du commerce et des affaires ne s'apaise qu'à partir de midi précis.

Dans la vie raisonnable de l'intimité, le repas de midi ne dure pas plus de trois quarts d'heure. Il en est de même pour le souper, dont on tend même à diminuer l'importance et la durée.

Le *souper* se prend entre six et huit heures. Les gens qui dînent entre onze heures et onze heures et demie, ce qui arrive surtout à la campagne, soupent entre six heures et six heures et demie.

Au dîner de midi correspond le souper de sept heures. Les complications de la vie citadine repoussent souvent l'heure du souper entre sept heures et demie et huit heures.

La *collation*, lorsqu'elle existe, a son heure tout indiquée au milieu de l'après-midi, c'est-à-dire exactement entre le dîner et le souper, soit de quatre à cinq heures.

Elle se transforme, dans le monde, en petit lunch, thé de cinq heures ou *five o'clock*.

Sous cette dernière forme, je la crois plutôt funeste que favorable à l'estomac. Tout dépend de son menu. Malheureusement, les ferventes du *five o'clock* consultent plutôt leur gourmandise que les préceptes de l'hygiène.

(*A suivre au prochain numéro.*)

En Bourgogne!! dans les Vignes du Seigneur

par Colette

Autorisation spéciale à "la Revue Culinaire"

"Les crus" de Bougogne seraient-ils appelés à disparaître pour être remplacés par des "marues"?

Un dur hiver a prolongé son sommeil. Pour le passant qui ne la connaît pas, la vigne dort encore. Les vignobles de la Côte-d'Or révèlent, dépouillés, leur sévère alignement, leur ossature fine et disciplinée. Mais quelque chose a déjà tressailli dans la terre, et la même omnipotence qui épanouit, au creux d'un rayon, les "paquettes" aux pétales rougis, la roue jaune des premiers pissenlits, qui déroule la chenille des noisetiers et le chaton mielleux du saule, la même décision souveraine suscite, au bois de la vigne, un bourgeon pointu, enflé d'un pleur de sève. La vie déjà fourmille sur ces sonores coteaux de Nuits; la main, la pensée de l'homme échauffent ces terres précieuses, qui attestent la longue sollicitude humaine.

Il s'en faut de quelques semaines que le pêcher n'éclate, rose, que la brume immobile des pruniers en fleurs ne blanchisse au loin le paysage mamelonné... La vigne se repose, mais la "marque" travaille.

Sous l'arc des voûtes, sous le salpêtre scintillant, sous les longues stalactites de toiles d'araignées, la "marque" travaille au chaud, dans la tiédeur de ses treize constants degrés centigrades. L'été venu, les mêmes treize changent, par contraste, les caves en glacières.

Nous descendons dans le souterrain, royaume de la marque Chauvenet. Une très légère buée bleue — on a soufré les tonneaux — épaissit l'air, sous les voûtes étoilées d'ampoules électriques. A perte de vue et pareilles aux perspectives sans issue qu'inventent les songes, les parois sont de barriques, de barriques et encore de barriques. Si, du doigt plié, nous les interrogeons en passant, toutes chantent qu'elles sont strictement closes et pleines de vin bourguignon. Mais chacune répond à sa manière, chacune donne sa note de xylophone étouffé et lointain. Je me rappelle l'orgueilleuse parole du pacha de Marrakech: "*Si j'ouvrais mes citernes d'huile d'olive, un fleuve s'en irait jusqu'à la mer.*" Ici aussi, un fleuve est prisonnier, fleuve de vin, réserve renouvelée que le temps n'épuise pas. Ici, on amasse pour le présent et l'avenir, on besogne pour durer, il faudrait écrire peut-être: pour résister.



Mme Colette et son bien-aimé Toby.

L'antagonisme qui dressa autrefois une partie de la Champagne contre le champagne va-t-il soulever la Bourgogne contre le bourgogne? C'est une étrange lutte, déjà ancienne, que celle du "*cru*" et de la "*marque*". Le cru, étroit, délimité, s'entête dans son orgueil nobiliaire et sa portion congrue: "*Je suis la race*, affirme-t-il. *J'ai fondé mieux qu'un empire.* A *mon seul nom*, *les yeux brillent*, *les lèvres se mouillent.* J'ai des noms plus doux à l'oreille que des mots d'amour, sonores comme des cris de guerre. Même si je traverse des crises d'anémie, ou des années de disette, de pluie, ou si je me racornis d'un été sans eau, je détiens, seul, le noble sang bourguignon!" A l'instar de toutes les branches légitimes, le Cru a des partisans, des législateurs inféodés, une plèbe aveugle et un terrible entêtement.

Nous faisons visite, aujourd'hui, à la dissidente qui affronte le Cru, à la Firme qui vend du vin bourguignon: "Analysez-moi, goûtez-moi, dit-elle. Mes vins charrient l'or

et le rubis classiques, ils sont purs de mésalliance. Je me rebelle contre les caprices solaires, les disettes imprévues. J'amasse, sous une bannière septénaire où brille un nom bourguignon, des vins qui sont originaires des vignobles de Bourgogne. Je groupe, fidèles et épars, des cadets généreux que le Cru, lorsqu'il ne les réquisitionne pas, traite de bâtards sans honneur. Ils porteront un seul nom, le mien. Je suis leur garant. Ils témoignent pour moi."

On trouvera que je traduis, que je résume la profession de foi de la "marque" en des termes tant soit peu lyriques. Mais comment parler froidement, quand il s'agit d'une gloire nationale, du vin de Bourgogne? Croyez que les champions de la "marque" ne sont guère moins lyriques que moi, lorsqu'ils défendent leur foi personnelle. Le vin qu'ils livrent au commerce, ils n'ont pas fait, pour lui, œuvre de viticulteurs, mais bien d'éleveurs. Psychologie du goût, culte du vin vivant, sensible et sain, c'est en votre nom qu'on soigne ici, qu'on mûrit en cave, même qu'on "marie" le vin. On me montre avec orgueil, dans ces caves, une poudreuse "bibliothèque"; rangées de fioles où se conservent les vins-types, les élus du consommateur. Un minutieux pedigree de provenance suit chaque vin, un état civil que je serre de près; si je pose le doigt sur un flanc de bouteille ternie, quelque génie de ce lieu me dira, sans faute, comment, attendrissant un vin de Gevrey avec un vin de Volnay, on obtint le fondu, la mâle douceur, la "sphéricité" d'un produit sans reproche. . .

C'est un plaisir que s'instruire sur une "vinification" consciencieuse, sous ces voûtes où la voix s'assourdit, où les pas crient à peine sur un gravier trié. Partout on travaille, mais le rythme du labeur se plie à la convenance du vin qui n'aime ni la hâte, ni la brutalité.

Autour de nous règnent les sons amortis, le calme et le luxe suprême, bientôt inaccessibles à notre existence: la lenteur réfléchie, la mesure. Au dehors, la bise, elle-même, galope, la route gelée se couvre d'automobiles, le téléphone grelotte sans trêve. Mais au chevet du vin cloîtré, le temps, suspendu, s'endort,



Le soutirage du vin au moyen du boyau, après qu'il a suffisamment fermenté dans les chais.



Dodinage du Vin

Un ouvrier agite la dodine pendant que son compagnon verse le blanc d'œuf qui entraînera les impuretés.

et peut-être que nous cessons, un moment, de vieillir?

Les hommes, sanglés du tablier noir, sont doux et parlent peu. L'un d'eux, qui soutire "au fin-clair", se penche sur un bruit de source, et l'odeur ambrée d'un vin blanc jeune, déjà corsé, monte aux narines, ouvre l'appétit, grise légèrement. La tasse d'argent — Monseigneur le Vin exige vaisselle plate — concentre sur son métal vif la courte lueur d'une bougie. Sans cesse la coupe va, pleine, de la chantepleure au visage de l'homme penché: il la touche des lèvres, fait virer son contenu et le mire sur les stries et les cabochons de la coupe ciselée, la vide dans le second tonneau, l'emplit au premier, recommence. . . Il s'arrête: son œil excercé, là où je ne voyais qu'or limpide, a discerné le premier nuage de lie. . . Un exercice constant, répété pendant des années, affine seul ainsi les sens humains.



Mme Colette avec la sûreté de main d'un professionel, prélève, au moyen d'une pipette, un échantillon qu'elle verse dans une jolie tasse d'argent.

Un de ses compagnons, à côté, "dodine" le vin. N'aimez-vous pas ce mot de terroir, qui fait image? Dodiner le vin, en Bourgogne, c'est l'agiter aux fins de collage, lorsqu'on vient de verser le blanc d'œuf qui aimante et précipite toutes les impuretés d'un vin neuf. L'homme au tablier noir, un vrai Bourguignon, tout vermeil, agite la dodine, cette sorte de boomerang de fer, courbé à angle obtus, d'un gabarit invariable. Comme le nom de l'instrument, le geste est berceur, mesuré, sans hâte. Supériorité de la main! l'essai mécanique gâtait tout. Vivant, sensible, susceptible, le vin fait amitié avec la main amie. Ne rince-t-on pas encore, ici, les tonneaux "à la chaîne"? Une lourde chaîne, à gros maillons ronds, décape à ravir l'intérieur des tonneaux, si l'homme qui balance le baril sur sa base a "le tour de bras". Gestes arrondis, alentis, immémoriaux, dépendant de la sphère et de la circonférence, modelés, inspirés par la giration planétaire.



Le dégustateur, dans un religieux recueillement, goûte les vins et détermine les traitements qu'ils auront à subir.

Au profond de la terre, dans la cave aux bouteilles, reposent les fruits de tant de soins: flacons jeunes, lisses, fioles millésimées; aînées chenues, habillées lentement d'une fourrure impalpable, grise et blanche comme le duvet qui frémit sur le corps des bombyx nocturnes. . . Le maître de céans décoiffe l'une de celles-ci: C'est l'instant de se taire, de lever vers la voûte un verre pansu, à issue resserrée: L'œil d'abord, le nez ensuite, la bouche enfin. . . Béni soit ce. . .

— Au fait, comment l'appelez-vous, ce velours, cette flamme, ce suc, parfait dans toutes ses proportions, plein d'arrière-pensées, évocateur?

— Chauvenet. . .

— Je le pense bien. Mais encore?

— Lisez, celui-ci porte un millésime qui l'honore. Mais les vins de qualités stables, suivis, je leur ai donné des noms brefs, sonores, faciles à retenir, qui comportent une désignation de qualité: le Red Flag, et le White Fag. . .

Il répète: "Red Flag, White Flag. . .", et j'éclate de rire, désarmée: l'accent du terroir aidant, voilà quatre mots qui sonneront, bientôt, à mon oreille, comme un patois familier. . .

Colette.

Faisons de la bonne Cuisine

Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise.

par M. Louis Mauron
Chef Cuisinier


M. Louis Mauron

Les Canapés

Les canapés sont des tranches de mie de pain, de formes diverses; elles ne doivent jamais être coupées trop épaisses, elles peuvent être "toastées" ou frites dans le beurre clarifié.

Un moyen facile, c'est de garnir les canapés à la poche, chaque fois que la garniture est une purée. Cette méthode est propre, expéditive, elle permet de réaliser beaucoup de fantaisies.

CANAPE A L'AMIRAL.

Donnez-y une forme ovale à votre pain que vous "toastez". Nappez-le au beurre de crevette. Placez une crevette entière au milieu du pain et entourez votre canapé d'œufs durs et de persil.

CANAPE D'ANCHOIS.

Donnez à votre pain une forme ronde, masquez légèrement au beurre d'anchois après avoir placé le filet d'anchois sur le canapé. Décorez le bord avec du beurre d'anchois.

CANAPE DE CAVIAR.

Donnez à votre pain une forme ronde, toastez-le, beurrez-le et étendez votre caviar. Décorez votre canapé au beurre ou au jaune d'œuf. Mélangez avec du persil haché très fin.

Ce canapé s'accompagne d'une tranche de citron et d'un oignon blanc haché très fin.

CANAPE A LA DANOISE.

Toastez une tranche de pain brun, beurrez-la et recouvrez-la d'une tranche de saumon fumé. Donnez à votre canapé une forme ovale et décorez le tout, autour, avec un cordon de caviar. Pour cette décoration servez-vous d'un cornet de papier.

CANAPE DE HOMARD.

Donnez à votre pain une forme carrée, toastez-le, beurrez-le avec du homard haché très fin lié à la mayonnaise. Décorez autour avec des œufs hachés très fins et placez au milieu une escalope de homard. On peut aussi varier la décoration et se servir d'œufs de homard.

CANAPE DE SAUMON.

Toastez votre pain, donnez-lui une forme triangulaire, beurrez-le. Passez au tamis votre saumon assaisonné, et incorporez-lui un peu de beurre battu. Décorez votre canapé avec du beurre d'anchois.

CANAPE DE FOIE GRAS.

Prenez du pain brun, toastez-le et donnez-lui une forme ronde. Beurrez le canapé et recouvrez-le d'une couche très mince de foie gras.

Décorez votre canapé avec des truffes ou un blanc d'œuf.

Le Caviar

Nous savons que le caviar est un aliment fait d'œufs d'esturgeons salés. Nous donnerons donc, au prochain numéro, des renseignements plus détaillés sur le caviar.

On le sert dans un bol en argent, ou à défaut de celui-ci dans un petit bol de verre sur matelas de glace pilée. Il convient aussi d'entourer le caviar avec de la glace. On le sert accompagné de pain brun toasté ou de blinis.

BLINIS.

C'est une sorte de crêpe qui accompagne le caviar frais.

Prenez une once de levure délayée dans une pinte de lait tiède et 4 onces de farine. Laissez fermenter cette pâte pendant une heure dans un endroit tempéré, ensuite prenez 8 onces de farine, 4 jaunes d'œuf, une pincée de sel et une tasse de lait tiède — mélangez bien le

La Cuisine Illustrée

La manière de dépouiller et de préparer un lièvre ou un lapin.



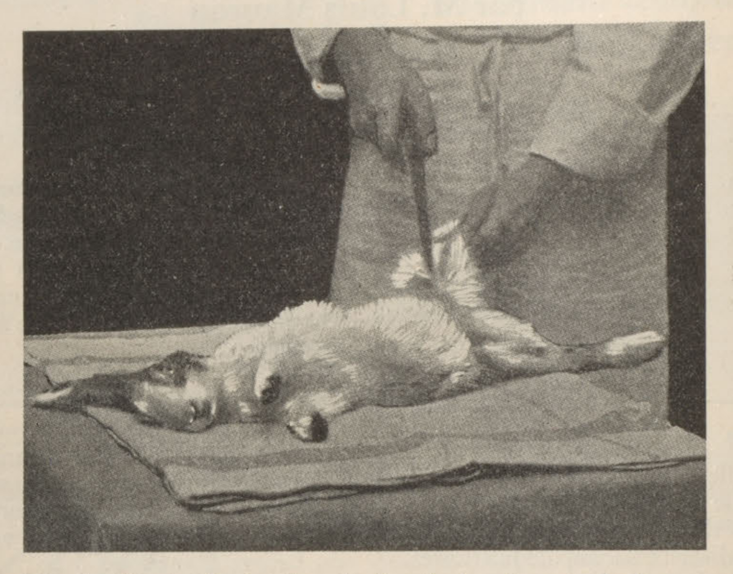




Fig. 1. Mettre l'animal sur le dos, inciser la peau de chaque cuisse à la naissance de l'abdomen.

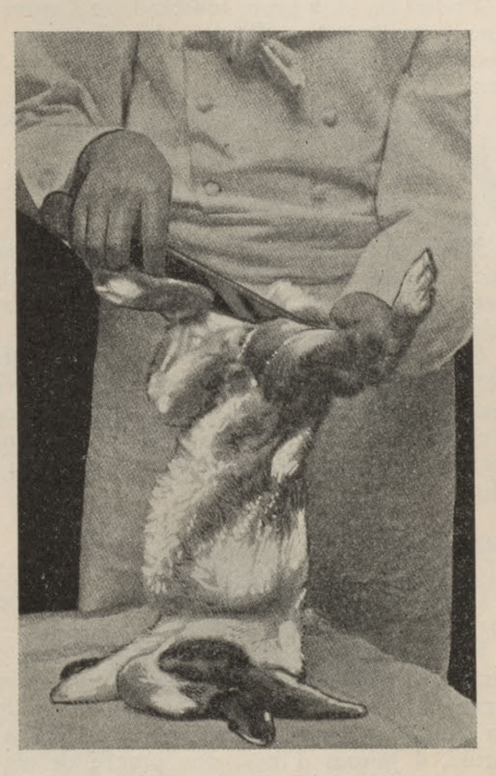


Fig. 2. Dégager les deux cuisses.



Fig. 3. L'animal, maintenu de la main droite par les pattes de derrière, est dépouillé de sa peau.

Comment vider un lièvre ou un lapin

Fig. 4. On se sert de la main gauche pour retirer la peau.

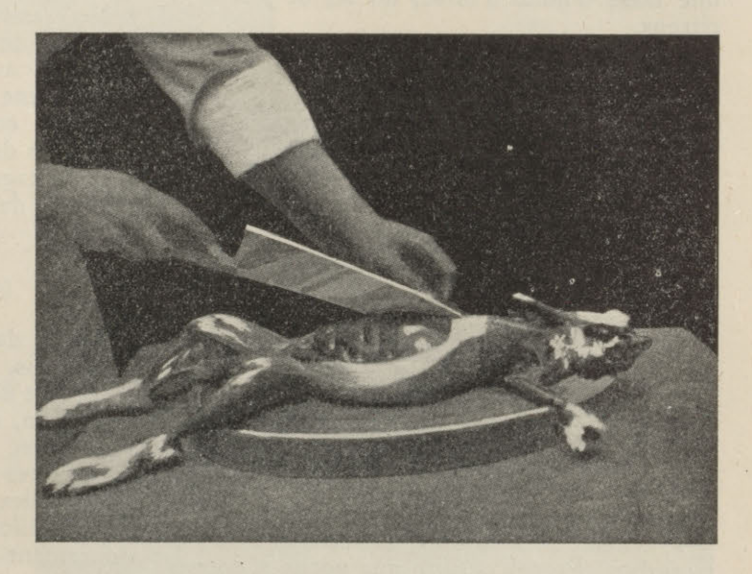


Fig. 5. Placer l'animal sur le dos, inciser la peau du bas ventre.

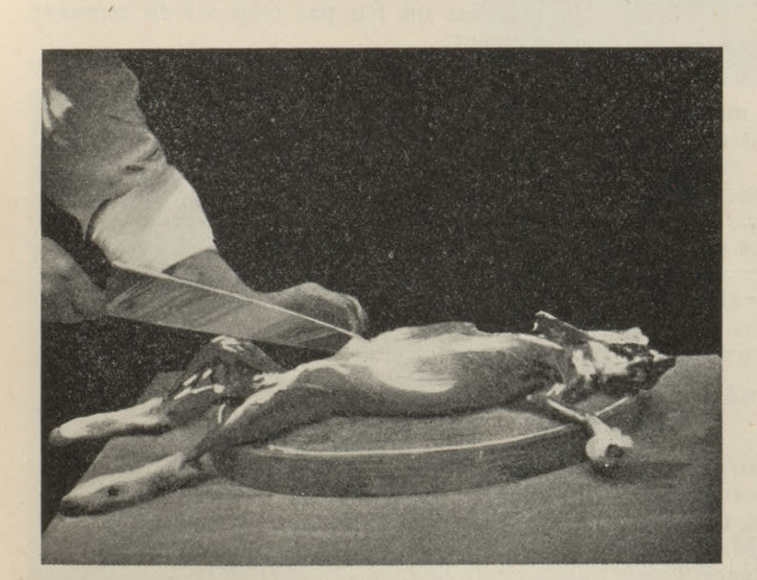


Fig. 6. Prolonger l'incision sur toute la longueur du ventre.

tout, faites une pâte ayant du corps, introduisez 5 blancs d'œufs que vous aurez fouettés, au préalable, jusqu'à ce qu'ils montent en neige et laissez lever la pâte pendant une demi-heure.

Au moment de servir faites cuire le blinis dans une poêle comme des crêpes très petites. Elles se servent bien chaudes sur une serviette.

Artichauts à la Grecque

Prenez une douzaine d'artichauts, coupez les feuilles à moitié, blanchissez-les et rafraîchissez les artichauts en ayant soin de les citronner pour qu'ils ne noircissent pas.

La marinade se compose ainsi: une pinte d'eau, une demi-bouteille de vin blanc sec, une tasse d'huile d'olive, du sel et jus de 4 citrons.

Garnissez avec du thym, laurier, céleri, poivre en grains et coriandre. Faites cuire les artichauts dans cette préparation, et quand c'est terminé, laissez refroidir et servez très froid avec leur marinade. Ces artichauts se servent comme hors-d'œuvre.

Œufs Farcis

Faites cuire vos œufs pendant 10 minutes, ensuite, versez-les dans l'eau froide. Enlevez la coquille, coupez votre œuf en deux; enlevez le jaune sans casser le blanc, passez le jaune au tamis fin. Quand cette opération est terminée placez ces jaunes d'œufs dans un bol, ajoutez un tiers de beurre battu, du sel, du poivre et un peu de catsup afin de donner de la couleur. Parfumez à volonté soit avec du filet d'anchois, du foie gras, du foie nature.

Travaillez bien le tout, évitez que cela soit trop dur. Prenez ensuite une poche à dresser ayant douille cannelée pour farcir vos blancs d'œufs. Au moment de servir, vous pouvez décorer avec des truffes ou du piment vert ou rouge. Glacez-les à la gelée.

Salade de Riz

Faites bouillir de l'eau salée, mettez une demi-tasse de riz Caroline, faites bouillir pendant 18 minutes et faites-la refroidir à l'eau froide. Quand le riz est refroidi, goûtez-le bien, il faut qu'il soit bien sec. Placez-le dans un bol avec 2 piments rouges coupés en petits dés. Salez, poivrez, ajoutez un jus de citron et liez-le avec de la mayonnaise. Vous pouvez y ajouter du homard ou des crevettes.

Ce plat se sert comme "hors-d'œuvre".

Pour faire un bon Consommé pour 20 personnes

Prenez 3 livres de viande de bœuf, du jarret haché finement, préparez des carottes, céleri, queues de persil, oignons, poireaux, une feuille de laurier, 2 clous de girofle. Mélangez le tout avec la viande. Délayez 4 blancs d'œufs, un peu d'eau et mélangez à nouveau. Le tout mouillé avec du bouillon blanc pas trop chaud, faites ensuite bouillir doucement votre consommé en le remuant de temps en temps. Une fois qu'il est cuit (environ 2½ heures) passez-le dans une serviette.

Potage clams.

Prenez 2 douzaines de clams, ouvrez-les soigneusement pour ne pas perdre leur jus. Hachez 6 onces de panne de porc, faites-le fondre dans votre casserolle, assez épaisse, et ajoutez 6 onces d'oignons blancs hachés, et un bouquet de persil que vous hachez également. Faites frire le tout ensemble sans leur donner de couleur, ajoutez une douzaine de tomates pelées sans noyau, coupées en dés et 7 ou 8 pommes de terre coupées en dés également; mouillez avec du bouillon de poisson ou simplement de l'eau. Laissez cuire en 30 minutes; coupez les clams en petits dés et placez-les dans le potage.

Le potage se sert avec des crackers ou des croûtons de pain coupés en rondelles.

Gelée de Viande

(*Quantité 1 gallon et demi*)

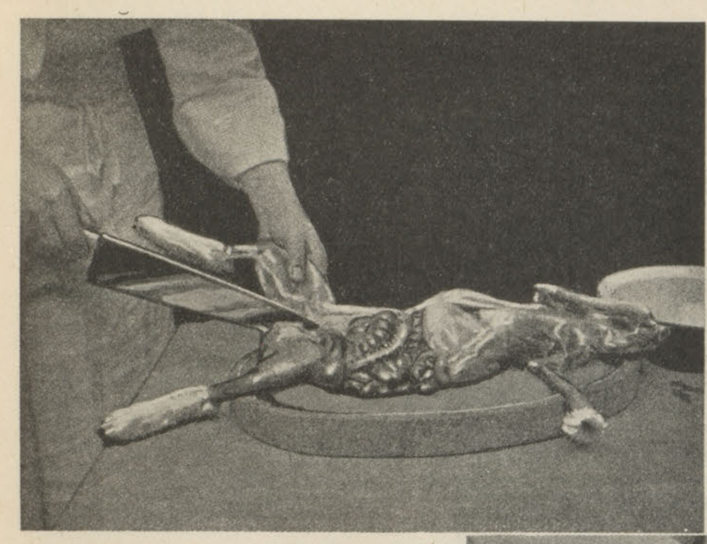
Placez dans une casserole, dont le fond est très épais, 2 livres de viande de bœuf bien maigre et finement hachée avec du cerfeuil, de l'estragon, et 6 blancs d'œufs battus légèrement avec un peu d'eau. Prenez une boîte de tomates naturelles, du sel, mélangez le tout et mouillez votre viande avec un gallon de bon bouillon de bœuf ou de volaille. Versez doucement sur la viande le bouillon pas trop chaud et mettez encore 10 onces de gélatine que vous aurez eu soin de mettre tremper dans l'eau pendant 10 minutes. Laissez bouillir le tout sur un feu pas trop vif en remuant doucement.

Faites bouillir 3 heures et demie et ensuite pressez la gelée à l'aide d'une serviette. Vous pouvez ajouter du Madère ou du cherry à la gelée quand elle est un peu froide.

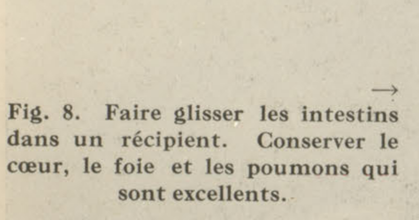
Pâté de Foie Gras

Prenez 3 livres de lard frais et 1 livre de foie de porc bien frais également; passez-les à la machine à viande pour qu'ils deviennent très fins. Préparez 8 jaunes d'œufs, une tasse de corn starch que vous délayez avec une pinte de crème et les jaunes d'œufs; assaisonnez: sel, poivre, épices, thym. Mélangez le tout.

Prenez des moules que vous larderez complètement (le . . . . .). Placez dans ces moules votre pâte de viande et faites-les cuire au four, au bain-marie pendant 3 heures. Laissez ensuite refroidir.

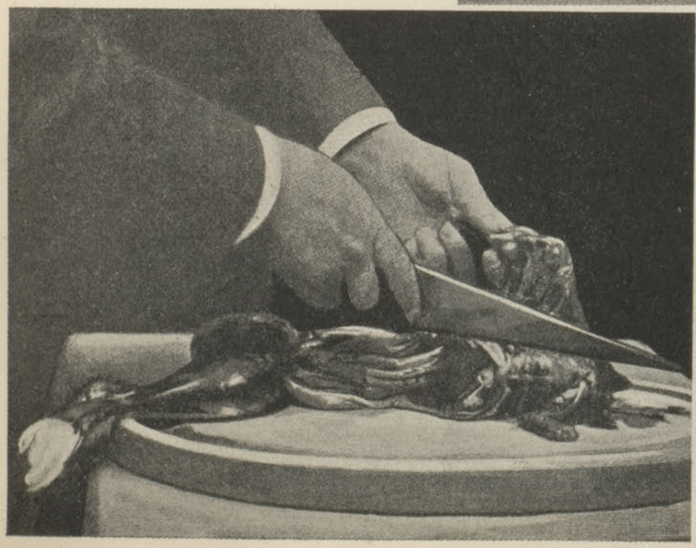


← **Fig. 7. Sectionner le bassin.**





→ **Fig. 8. Faire glisser les intestins dans un récipient. Conserver le cœur, le foie et les poumons qui sont excellents.**



← **Fig. 9. Pour découper l'animal, le coucher sur le côté gauche, détacher la patte droite de devant.**

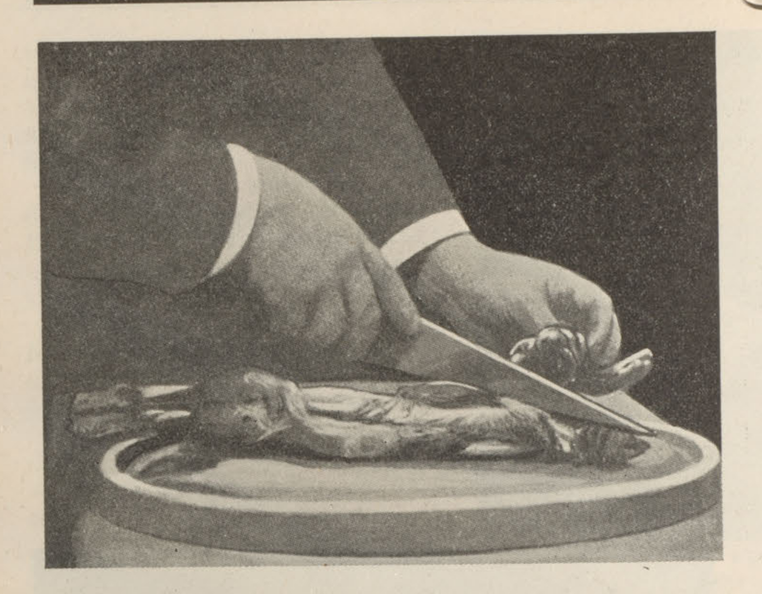
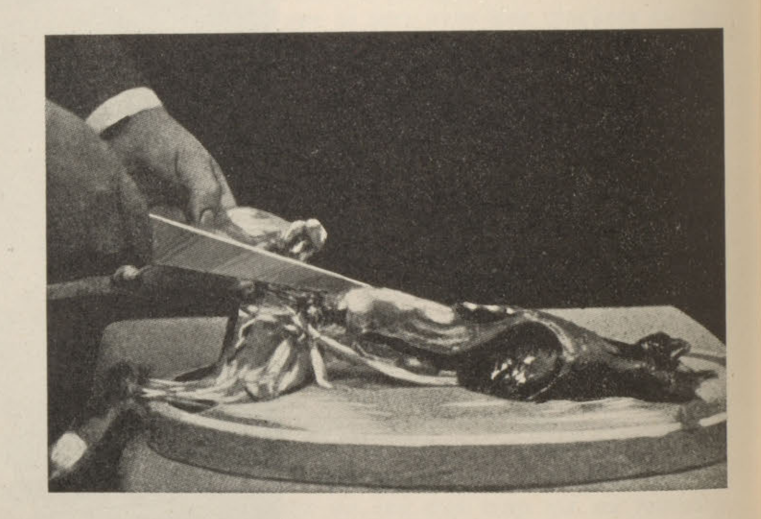


Fig. 10. Retourner l'animal, détacher la patte gauche de devant.



Fig. 11. Retourner l'animal, enlever la patte droite de derrière.





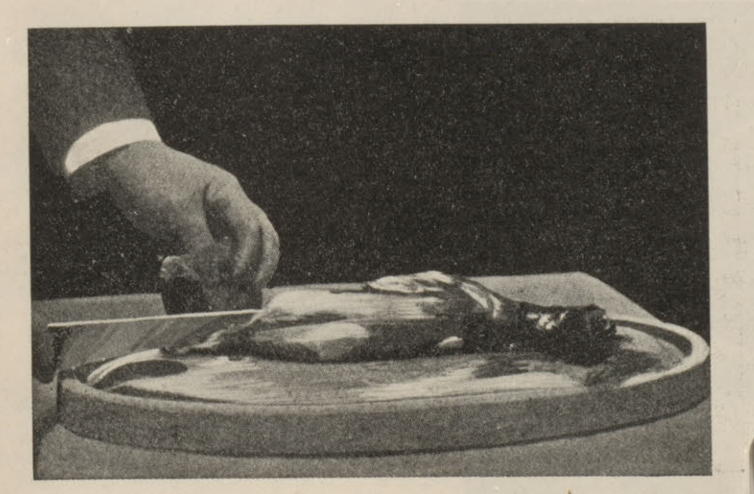


Fig. 12. Retourner l'animal, enlever la patte gauche de derrière.

Dinde Farcie aux Marrons

Prenez une dinde de 6 à 7 livres que vous viderez soigneusement. Prenez ensuite 2 livres de chair à saucisses de porc. Enlevez l'écorce de 2 livres de *marrons*. Il y a un moyen facile d'enlever l'écorce des marrons, fendez l'écorce et jetez les marrons dans la friture bien chaude pendant 3 minutes; retirez-les, il vous sera alors possible d'enlever très rapidement l'écorce et la petite peau que recouvre l'écorce.

Faites ensuite cuire vos marrons avec du bouillon ou du jus de viande.

Laissez-les refroidir, mélangez-les ensuite avec la chair à saucisse; assaisonnez le tout.

Enlevez l'os de la poitrine de la dinde et quand cette opération est terminée, remplissez le corps de la dinde avec la préparation de chair à saucisse et des marrons. Fermez l'ouverture en la cousant de façon que la dinde se tienne bien et rôtissez-la ensuite sur un feu pas trop vif.

Il très important d'arroser souvent la dinde pendant sa cuisson. Ne servez pas le jus avec la dinde mais dans un saucier à part; évitez que le jus soit trop clair, s'il est consistant il n'en sera que meilleur.

Civet de Lièvre

Pour faire un bon civet de lièvre, il faut se rappeler que le sang de l'animal est absolument nécessaire. Lorsque vous découpez le lièvre, recueillez le sang précieusement, détachez le foie et prenez toutes les précautions nécessaires pour que le fiel, qui se trouve dans une petite fiole collée au foie, soit retiré et jeté.

Découpez ensuite le lièvre, tel que le montrent nos illustrations, et placez les morceaux dans une terrine avec une demi-bouteille de vin rouge. Prenez ensuite une demi-tasse d'huile d'olive, faites-la chauffer dans une poêle à frire et aussitôt qu'elle est chaude, ajoutez à l'oignon une carotte, du céleri, quelques feuilles de laurier, des clous de girofle. Laissez saisir deux minutes et versez le tout très chaud sur votre lièvre. Il est utile de laisser mariner le lièvre toute une nuit.

Faites sauter votre lièvre dans une poêle à frire ou sauteuse; faites bien colorer les morceaux, ajoutez ensuite deux cuillères de farine que vous laisserez brunir au four. Il faut se rappeler qu'il est de toute utilité de bien égoutter votre lièvre avant de le faire sauter. Vous mouillez votre civet avec le vin qui vous a servi pour le faire mariner; ajoutez les légumes et aussi une gousse d'ail et un bouquet garni. Pendant que le civet cuit, il faut qu'il soit mouillé à la hauteur de la viande; faites-le cuire sur le coin du feu, ou au four si vous le désirez, avec la garniture qui l'accompagne. Coupez un morceau de lard maigre en petits morceaux égaux. Faites rissoler et ensuite enlevez la graisse; prenez aussi en parties égales des champignons que vous faites sauter dans le beurre avec des petits oignons glacés.

Quand votre civet de lièvre est cuit, placez les morceaux dans une casserole et passez la sauce dans un autre récipient en vous servant d'un linge. Liez cette sauce, au moment de servir, avec le sang que vous aurez mis de côté; il faut faire ce mélange avec attention, il faut graduellement incorporer le sang dans la sauce et la verser ensuite sur la viande. Vérifiez une dernière fois votre point d'assaisonnement. Placez votre civet dans un plat ou cocotte, mettez-y des champignons, des petits oignons, des lardons et des petits cœurs de pain que vous aurez fait frire au beurre en y ajoutant du persil haché.

Servez votre plat bien chaud.

Certaines personnes servent le civet de lièvre avec des toasts minces et de la gelée de groseille.

Salade St-Sylvestre

Prenez en parties égales, du céleri de rave, une grosse julienne à moitié cuite, des fonds d'artichauts et des champignons cuits. Emincez avec une julienne de truffe et une julienne de blanc d'œuf. Liez le tout avec une mayonnaise légère, additionnez de noix hachées et jaune d'œuf. On décore avec des rondelles de pommes de terre et une pointe de truffe au milieu, ainsi que de cerfeuil.

Plum-Pudding de Noël

Mettez dans un grand bol 2 livres de graisse de rognon de bœuf haché, 2 livres de mie de pain fraîche, 1 livre de farine, 1 livre de pommes (fruits) pelées et hachées, 1 livre de raisins de Malaga sans noyau, raisins de Corinthe et de Smyrne, 10 onces de fruits confits. Mélangez: tels que, cedra, écorce d'orange, citron coupé en petits morceaux, 8 onces de gingembre haché, 1 livre de cassonade, une demi-livre d'amandes hachées, le jus et le reste d'une ½ orange et citron, 2 onces d'épices. Mélangez avec de la cannelle, 6 œufs, une demi-chopine de rhum et cognac, une petite bouteille de bière Stout, faites macérer les fruits confits dans votre liquide.......... Mélangez le tout dans des bols à pudding et vous recouvrirez d'une toile attachée autour. Il convient que la toile soit beurrée et farinée. Il faut bien tasser le pudding dans les formes. Faites cuire à l'eau bouillante pendant 3½ heures à 4. Servez chaud et arrosez de rhum ou cognac que vous faites flamber.



← **Fig. 13. Détacher la partie antérieure du thorax qu'il faut jeter.**

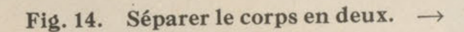
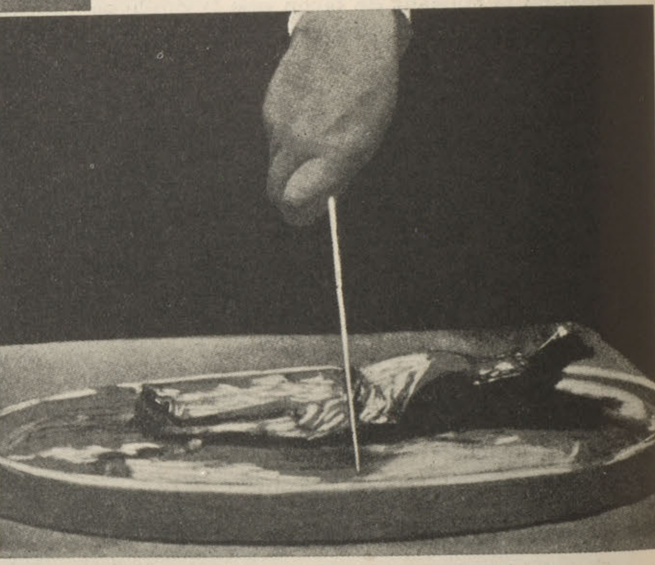


Fig. 14. Séparer le corps en deux. →



← **Fig. 15. Couper en deux l'avant-train.**

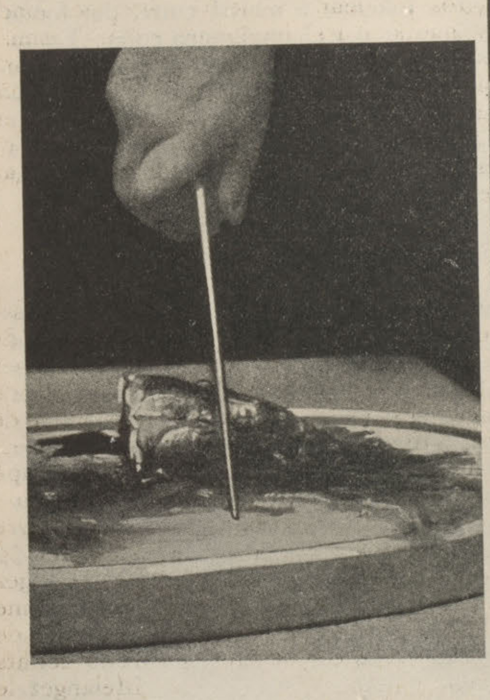
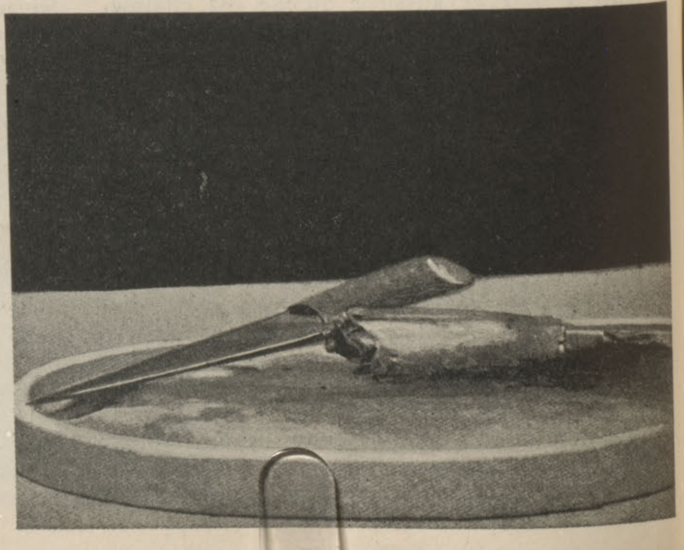
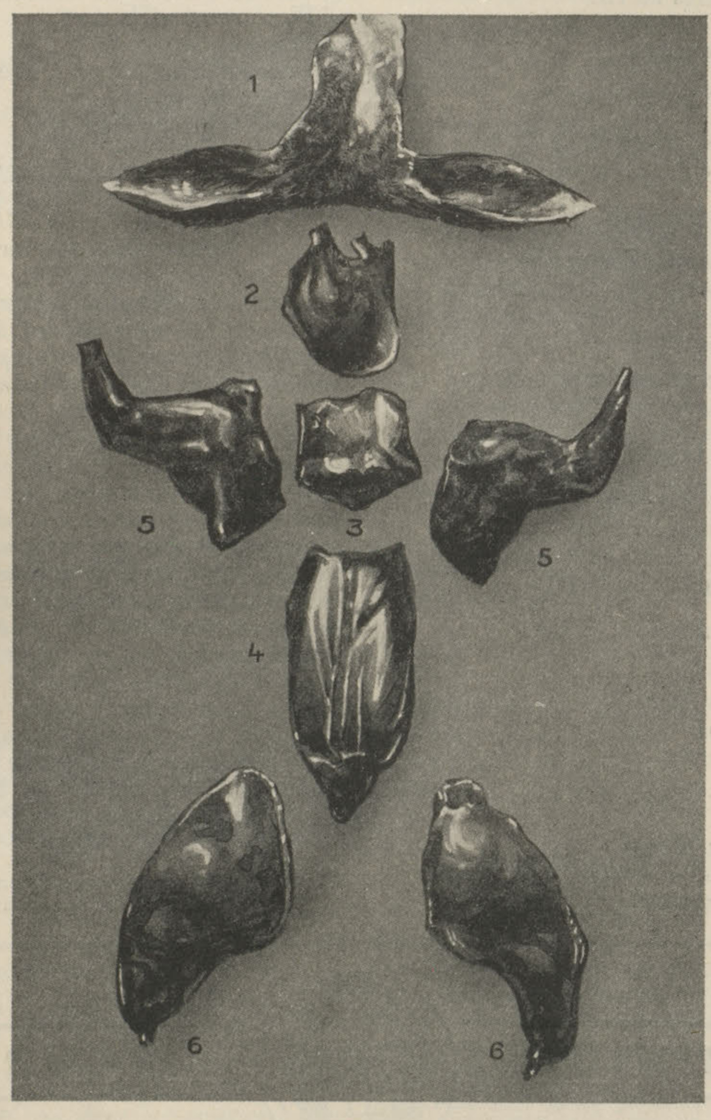


Fig. 16. Le râble. →



L'animal entièrement découpé.



1. La tête. 2. Le cou. 3. Partie antérieure du corps.
4. Le Râble. 5. Pattes de devant. 6. Pattes de derrière.

Suggestions pour un Dîner de Noël

HORS-D'ŒUVRE.

Céleris — Olives — Amandes salées.
Petites brioches farcies au foie gras.
Œufs farcis à la Crème d'Anchois.
Caviars frais de Sterlet.
Salade de crevettes au riz.
Saumon fumé.
Artichauts à la grecque.

POTAGE.

Consommé aux paillettes
ou Velouté de volaille, en tasse.

ENTREES.

Saumon grillé, sauce Béarnaise
ou Homard Newburg.

ROTIS

Dindonneau farcis aux marrons
ou Jeunes pintades en cocotte.

LEGUMES.

Petits pois à la française
Pointes d'asperges au gratin
ou Céleris à la Moelle et Parmesan
Choux de Bruxelles au beurre.

POMMES DE TERRE

Pommes Parisiennes
Pommes Croquettes
ou Pommes Dauphine
Pommes fondantes.

SALADES

Salade des Rois Mages.
Andives, cressons, cœurs d'artichauts et pointes d'asperges.

DESSERT.

Plum-pudding
ou Mandarine glacée
Macédoine de fruits au Kirsch.
Pâtisseries variées, café, liqueurs.

Autre Suggestion de Menu

Céleris — Olives —
Aspic de foie gras.
Tortue verte en tasse.
Terrine de homard Valwska.
Pigeonneaux Clamart.
Pommes noisettes.
Fonds d'artichauts à la crème.
Salade Bergerette.
Biscuits glacés Neselrode.

LOUIS MAURON

Questions Culinaires

posées par nos lecteurs

QUESTION.—*Peut-on faire des frites avec des pommes de terre qui ont été passées dans la première graisse, la veille, puis ensuite mises sur la glace et enfin, le lendemain, passées dans la deuxième graisse avant de servir? Cette façon est-elle admise d'après les règles de la bonne cuisine?*

REPONSE.—Cela peut se faire, c'est même pratiqué dans tous les hôtels et restaurants; cependant il n'est pas nécessaire que les frites, passées à la première graisse soient mises sur la glace, car la glace fait rentrer la graisse dans la pomme de terre et lui enlève ses qualités de pommes frites.

QUESTION.—*Quelle valeur donnez-vous à la graisse de rognons de bœuf pour la friture?*

REPONSE.—La graisse de rognons de bœuf s'emploie parce qu'elle est bon marché, mais l'huile est meilleure.

AVIS

Seuls, nos lecteurs abonnés ont le droit de poser des questions culinaires.

Noël!! Noël!! Noël!!

TROIS SOUVENIRS DE REVEILLON

I. — Un concert improvise

En 1838, dans la nuit du 24 décembre, trois jeunes gens, plus riches d'espérance que de pécune, déambulaient aux environs du Palais-Royal, en fredonnant ce refrain, alors en vogue dans leur milieu:

Lorsque deux élèves du Conservatoire,
Rencontrent un élève du Conservatoire,
Cela fait trois élèves du Conservatoire,
Trois fois heureux, trois fois ravis de se revoir(e)...
Bien loin, fort loin, très loin dudit Conservatoire!

Ces jeunes gens songeaient naturellement à réveillonner. Mais ils n'en avaient guère les moyens, possédant à peine seize sous à eux trois. Aussi répondaient-ils seulement aux appels de la gourmandise par une exubérante gaîté. Or, en folâtrant ainsi, ils bousculèrent soudain, au coin d'une rue, un pauvre vieux, musicien ambulant, qui roula à terre, en poussant un cri lamentable et en laissant choir son violon dans le ruisseau.

Apitoyés, ils le relevèrent aussitôt, pleins de prévenances, se disant prêts à lui rendre service, lui faisant raconter son histoire.

— Mes bons messieurs, je ne suis pas un mendiant de profession, leur déclara-t-il. Alsacien d'origine, je me nomme Chappner. Pendant dix ans, j'ai été chef d'orchestre à Strasbourg. J'y ai même monté *Guillaume Tell.* Puis, la misère est venue, le sort m'a accablé. J'ai dû quitter mon pays.

"J'ai roulé peu à peu jusqu'au fond du gouffre. J'en suis réduit, vous le voyez, aux pires expédients. Si encore je pouvais jouer de mon violon comme autrefois! Mais mes doigts s'ankylosent, ma dernière ressource va me manquer et ma petite fille se meurt!"

Les trois jeunes gens, émus, se consultèrent. Ils commencèrent par mettre leur fortune totale — leurs seize sous — entre les mains du vieillard. Puis, ils se dirent:

— Il faut faire mieux. C'est un confrère, en somme...

Et sans tarder, ils organisèrent un concert en plein vent. L'un s'empara du violon qu'il fit résonner avec maëstria. L'autre chanta d'une voix vibrante. Le troisième quêta.

La foule, surprise d'entendre ruisseler dans la rue tant de flots de pure harmonie, s'était amassée, nombreuse, autour d'eux. On ne se lassait pas de crier bis. Les morceaux se succédaient sans interruption. Les sous, les pièces mêmes, tombaient innombrables dans le chapeau du quêteur. Enfin, pour clore la séance, les trois jeunes gens attaquèrent le trio de *Guillaume Tell* qui fut acclamé frénétiquement.

En extase, les larmes aux yeux, le vieux mendiant remercia avec effusion ses sauveurs qui lui remirent intégralement le produit de leur collecte — une petite fortune. Il appela sur eux les bénédictions du ciel. Il voulut savoir leurs noms. Mais ceux-ci, satisfaits de leur réveillon — le "meilleur de leur vie", devaient-ils dire plus tard — s'esquivèrent en reprenant gaîment leur refrain:

Lorsque deux élèves du Conservatoire. . .

Heureusement, ces noms, l'histoire les a conservés: l'un s'appelait le ténor Gustave Roger, l'autre, le violoniste Adolphe Hermann, le troisième (le quêteur), Charles Gounod.

II. — La parade heroique

Le 24 décembre 1854, les troupes de Canrobert, qui assiégeaient Sébastopol et qui avaient à y endurer les pires épreuves, dues non seulement aux horreurs de la guerre, mais encore aux rigueurs du climat criméen, voulurent, néanmoins, réveillonner à leur manière. Les zouaves et les voltigeurs organisèrent donc une sorte de défilé, de parade burlesque, qui devait se dérouler, durant la nuit de Noël, à travers tous les camps. Le cortège était composé de vieux troupiers déguisés sommairement, barbouillés de suie, qui portaient sur un palanquin improvisé une almée barbue jusqu'aux yeux. Un chameau-imitation suivait, balançant au bout d'un balai une tête de cartonnage. Puis, venaient de pseudo-eunuques, des âniers, des danseuses en travesti, des porteurs de torches, etc., qui

avec leurs gestes, leur bagoût et leur entrain, apportaient un peu de joie à leurs camarades sous les feux mêmes de l'ennemi.

"Ces diables-là, raconte un témoin (jeune sous-lieutenant tout frais émoulu), ont en quelques minutes dégelé notre camp. On a raflé tout ce qu'on a trouvé. On a fait du café. J'avais encore une pleine gourde d'eau-de-vie. Mon capitaine en second, Percier, a déniché trois ou quatre livres de farine. Le lieutenant Geny a trouvé du saindoux et, avec tout cela, notre sapeur nous a fabriqué des galettes que nous avons mangées avec autant de plaisir que, naguère, les gaufres du Palais-Royal. Le général a fait donner trente bouteilles de vin aux "artistes" de la parade. Mais au beau milieu de cette fête nocturne, il nous a fallu marcher contre une colonne russe qui espérait nous surprendre en défaut..."

Et le jeune sous-lieutenant de conclure par cette phrase qui peint bien l'héroïsme jovial du soldat français: "C'est égal, je ne donnerais pas cette nuit de réveillon pour le plus fin souper au Café Anglais!"

III. — LA TETE DE VEAU-SURPRISE

Le 24 décembre 1870, une neige épaisse tombait. Froid glacial. Pas de feu. Pas de gaz. Pas de vivres... Les Parisiens assiégés cherchaient à réveillonner quand même. Ils voulaient montrer à l'ennemi qu'ils ne perdraient pas courage et qu'ils savaient "tenir".

Ce soir-là donc, Victorien Sardou avait projeté de dîner avec quelques amis chez Brébant. En raison des circonstances, le menu devait être fort modeste, encore que le "restaurateur des Lettres" eût trouvé moyen de se ravitailler au Jardin des Plantes qui, depuis quelques jours, avait sacrifié une partie de ses pensionnaires, depuis le dromadaire et l'éléphant jusqu'aux plus minuscules oiseaux.

Sardou était déjà fort connu et presque populaire auprès des petites gens qui vivaient en marge du théâtre. Au moment où il allait entrer chez Brébant, une sorte de camelot l'interpella:

— M'sieur Sardou, j'ai quelque chose de "bath" pour vous... si vous y mettez le prix.

— Qu'est-ce que c'est? interrogea l'auteur dramatique, avec un peu de méfiance.

— Oh! du nana pour votre réveillon: une superbe tête de veau!

Et le camelot, entr'ouvrant sa large blouse et soulevant une serviette, exhibait, en effet, avec orgueil une appétissante tête de veau fort habilement dressée sur son plat dans un décor de persil.

On discuta longtemps le prix qui, après plusieurs rabais successifs, fut fixé définitivement à soixante francs (parce que c'est vous, monsieur Sardou, ne se lassait pas de répéter le camelot).

Et la tête de veau fut portée au maître d'hôtel de Brébant avec la consigne de ne pas la faire figurer sur le menu et de la servir, en surprise, au bon moment.

Quand ce moment fut arrivé, quand le maître d'hôtel vint présenter solennellement ce plat-surprise, Sardou n'eut pas le temps de jouir de son triomphe. Il dut constater avec désespoir que la tête de veau avait disparu pour faire place à un liquide gluant, jaunâtre, innommable.

— Et ma tête de veau? demanda-t-il indigné au maître d'hôtel.

— Mais la voilà, monsieur, répliqua celui-ci, en étouffant un éclat de rire. Seulement, elle a fondu...

Il fallut se rendre à l'évidence. Cette fameuse tête de veau était en gélatine moulée. Elle s'était donc liquéfiée naturellement à la cuisson; Sardou, qui avait été ainsi mystifié et escroqué, ne prit pourtant pas la chose au tragique. Il en plaisanta avec ses amis. Il eut, du reste, la consolation relative d'apprendre peu après que trente autres Parisiens avaient été, comme lui, victimes du même escroc et qu'ils avaient, également, payé fort cher, pour leur réveillon, trente têtes de veau en gélatine moulée.

Henri NICOLLE.

L'art floral dans la décoration de table

par M. A. Riopel
Président de la maison de fleurs Almanzor de Montréal

Aux temps modernes, la décoration florale est devenue générale dans le monde entier. Auparavant, la culture des fleurs était très dispendieuse et il n'y avait que le monde aristocratique qui pouvait se payer des décorations florales. Aujourd'hui, grâce à la culture intense et aussi parce que c'est devenu la note du jour, toute personne ayant du goût se fait un orgueil de décorer sa maison et sa table à l'occasion de parties de thé, de dîners ou banquets.

Comme nous l'avons dit précédemment, la décoration florale *n'est pas surpassée; elle est un ensemble de délicatesse, de fraîcheur, de beauté.*

Il nous a paru utile de donner quelques suggestions à nos aimables lectrices, pour la décoration florale des tables, à l'occasion de divers événements.

La décoration d'une table avec des fleurs n'est pas aussi facile qu'on le pense: il convient de juger l'atmosphère de l'appartement, la grandeur de la table, la richesse des ornements; enfin, il faut aussi que cette décoration se marie avec l'intérieur de la salle de banquet, du salon, etc.

L'arrangement doit être simple, le goût recherché, il ne faut pas que la décoration florale soit encombrante, enfin le mariage des couleurs est d'une grande importance.

Les décorations changent avec les saisons.

Au mois de juin, nous sommes au temps des lilas.

C'est une véritable distinction de voir une table décorée de lilas blancs accompagné de roses rouges. On dispose ces fleurs en trois bouquets: un grand au centre de la table et un petit à chaque bout de la table. Pour cette décoration nous avons convenu que la table était assez longue pour accommoder douze convives. On relie chaque bouquet avec de la fougère qui court autour de la table.

En automne, nous sommes au temps des chrysanthèmes.

Cette fois, on laisse le centre de la table vide, on place seulement de distance en distance des petits vases remplis de chrysanthèmes, même nuance. On fait une baie de fougère avec la fleur placée au centre de la fougère.

Parmi les couleurs, nous suggérerons jaune, mauve, rose, blanc, suivant la décoration intérieure de l'appartement.

Autre suggestion.

Pour une table ronde pouvant contenir six personnes, rien n'est plus chic qu'un joli vase au centre, dans lequel on place des roses (roses, rouges, jaunes), avec des "soupirs d'enfants" (petites fleurs blanches).

Réception de Mariage

Voici ce que nous suggérons:

Un ruban court autour de la table; laissez pendre tous les douze pouces une boucle avec quelques branches de muguet.

Placez au centre un vase d'argent que vous remplissez soit de lis, de roses, de muguet, ou d'orchidées mauve tendre.

Tout le tour de la table, jetez de la fougère parsemée de muguet.

A chaque bout de la table, placez ces chandeliers d'argent sur lesquels vous attachez des branches de muguet. C'est un arrangement très chic, l'effet est superbe.

Grande Décoration de Réception

Voici ce que nous suggérons pour une grande décoration à l'occasion d'une réception ou d'un banquet (environ cent tables).

TABLE D'HONNEUR.

Parsemez la table de fougère. Sur le côté inoccupé par les convives, semez des œillets en ligne. Placez çà et là des coussins de fleurs roses ou d'œillets, pas très hauts, pour que les personnes ne soient pas empêchées de voir les autres tables.

Sur les autres tables, placez au centre, un vase dans lequel vous mettez quelques fleurs dont les nuances s'accordent avec la table d'honneur.

Vous pouvez aussi décorer la table avec des smilax (arbrisseau qui fournit la salsepareille).

Dans toutes ces décorations, se dégage une idée principale: quels que soient la place, la salle, l'appartement, observez les nuances les plus simples, les moins tapageuses, et décorez avec des fleurs de qualité, vous obtiendrez, au premier coup d'œil, le plus chic effet.

Dans le prochain article, je parlerai de l'emploi des fleurs pour les corsages, bouquets pour les dames et demoiselles à l'occasion d'événements mondains.

La Fabrication de la Coutellerie

En l'année 1679, dans une petite ville d'Auvergne (France), un maître ouvrier coutelier venait s'établir à Thiers.

Soucieux de la perfection de son travail, possédant des connaissances très profondes sur la fabrication de l'acier, il ouvrait une petite échoppe dans laquelle, avec l'aide de quelques compagnons, il fabriqua de la coutellerie fine, dont la réputation ne tarda pas à se répandre de village en village, de ville en ville, jusqu'à la capitale.

Quelques années plus tard, d'après les vieux documents que possède la maison, la coutellerie Sabatier de Thiers prenait une place prépondérante, laquelle à travers les siècles a atteint une renommée mondiale.

PROCEDES DE FABRICATION.

L'acier primitif ne permettait pas d'offrir des articles aussi parfaits que maintenant. N'oublions pas que les découvertes modernes de la fabrication de l'acier permettent d'offrir au public un métal incomparable.

Tous les procédés modernes sont donc utilisés par la maison Sabatier pour le choix et les essais de l'acier, le pressage du métal, le rivetage, l'aiguisage, enfin le polissage de la coutellerie.

Qui est à l'honneur doit s'efforcer d'y rester.

Tout en utilisant les perfectionnements modernes, l'établissement Sabatier a conservé certains procédés de fabrication que ne supporterait pas la rapidité du travail fait en série.

Parmi les produits fabriqués, il existe une marque, "la trompette", qui est probablement aussi vieille que la fondation de la maison Sabatier. Dans les archives, on trouve l'emploi de cette marque dès le commencement de l'année 1701.

Toutes les lames "la trompette" sont forgées, c'est-à-dire prises dans la masse d'un tronçon d'acier chauffé et allongé au marteau mécanique. En pétrissant ce métal, on en retire toutes les impuretés et on resserre toutes les molécules.

La lame sortie de la forge est durcie par la *trempe*, ceci fait à l'huile; elle donne à l'acier sa résistance, sa dureté sans le rendre cassant.



Vue de l'atelier de polissage

La lame est alors prête pour le *meulage* fait exclusivement à la main. On a reconnu que le meulage mécanique sur meules en émeri de petit diamètre tournant à un grand régime, surchauffe la lame et modifie les qualités de la trempe. Evidement les procédés mécaniques donnent une économie considérable sur les frais de fabrication, mais les établissements Sabatier ont écarté ces procédés pour n'utiliser que des grandes meules en grès de 5 pieds environ tournant au maximum de 800 tours à la minute.

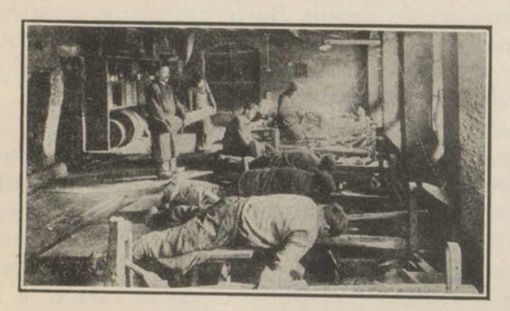
Des ouvriers spécialistes travaillent couchés au-dessus des meules et chaque lame est soigneusement amincie et aiguisée à la main.

La production de l'ebene.

On trouve l'ébène dans les parties équatoriales de l'Afrique française, ainsi que dans l'île de Madagascar. L'ébène est probablement l'essence de bois la plus dure, la plus ferme qui existe, elle est noire, elle conserve sa couleur indéfiniment. On se sert de l'ébène pour faire les manches de couteaux.

La coutellerie des établissements Sabatier ne comporte aucune imperfection pouvant nuire à la réputation de la marque "trompette".

VUE DE L'ATELIER DE MEULAGE



Les ouvriers ont conservé une ancienne coutume dans l'accomplissement de leur tâche, celle de se tenir à plat ventre. Cette position permet le balancement de tout le corps sur la lame à meuler, et, contrairement à ce que l'on pourrait croire, cette attitude est moins pénible que la position assise, pour effectuer ce travail.

Coutellerie inoxydable.

La dernière invention dont bénéficie la coutellerie, c'est l'acier inoxydable. Les ménagères sont de plus en plus en faveur de ce nouvel acier, qui évite les désagréments du nettoyage journalier.

Les établissements Sabatier apportent un soin très méticuleux à la préparation de cet acier inoxydable. Ils utilisent un alliage spécial au carbone et au chrome, qui donne toute satisfaction. Le principal attrait de la coutellerie Sabatier, c'est que l'on est arrivé à livrer au public une produit qui conserve une coupe parfaite.

A. Boitard,
Représentant canadien de la Maison Sabatier Père & Fils.



Les Musiciens Gastronomes

Par Gaston Derys

Un peintre gastronome m'expliquait un jour qu'il y avait d'incontestables rapports entre l'art culinaire et l'art pictural. Les termes mêmes dont se servent les critiques en font foi; on parle d'un ragoût, d'une cuisine de couleurs, d'une pâte savoureuse, ou solide, ou molle, ou bien triturée, de tons crus ou chauds, de jus, d'une touche bien rissolée. Il y a la peinture à l'huile et la peinture à l'eau, comme la cuisine provençale et le gigot à l'anglaise. . . Il y a aussi les croûtes — et en sculpture les navets.

La façon dont un peintre opère ses mélanges de couleurs sur la palette, dont il ajoute sur sa toile une pointe d'ocre, un soupçon d'outremer, me fait penser au chef qui travaille une sauce et dose ses condiments.

La peinture n'est point le seul art qui offre des correspondances avec la cuisine. On sait que Carême considérait la pâtisserie comme une branche de l'architecture, et Dumas père disait: "La littérature et la cuisine ne sont-elles point des sœurs jumelles? Recettes classiques ou romantiques, est-ce que les écrivains n'ont pas tous leurs formules culinaires pour mitonner leurs plats? Ne dit-on point de certaines de nos œuvres qu'il s'y trouve trop de sauce ou qu'elles sont trop délayées? N'en admire-t-on point d'autres à cause de leur saveur et du sel qui les assaisonne? Ne blâme-t-on pas quelques-uns d'entre nous de servir toujours du réchauffé? Il faut les mêmes qualités pour tenir la plume et la queue de la poêle." La queue de la poêle, Dumas père, auteur de *Propos d'art et de la cuisine*, la tenait admirablement.

Le docteur Edouard de Pomiane, l'éminent professeur à l'*Institut d'Hygiène alimentaire*, estime qu'il y a des correspondances entre la cuisine et la musique.

"La fugue, a-t-il écrit, la fugue, en gastronomie, peut être comparée à un repas composé d'une viande garnie de légumes: une bouchée de viande laisse une impression vite atténuée par une prise de légumes. Les deux excitations gustatives se chevauchent, se dépassent, se rattrapent.

Se basant sur la fugue, la science du contrepoint prit rapidement un développement considérable depuis Bach jusqu'aux compositeurs modernes russes, français ou espagnols. La symphonie prit naissance, avec ses mélodies multiples, ses timbres variés à l'infini.

"La symphonie, en gastronomie, c'est le repas des siècles derniers, avec ses différents nombreux services, avec son faste emprunté à la Renaissance italienne."

Pour le docteur de Pomiane, il y a de la cuisine en mineur et de la cuisine en majeur, de la cuisine d'opérette et de la cuisine à la Beethoven.

• • •

Ce sont là des théories ingénieuses et fort attachantes. Certains les trouveront subtiles et plus littéraires que culinaires. Nous leur répondrons que presque tous les musiciens que nous connaissons sont de fins gourmets et que la musique a eu ses Vatel et ses Carême.

Il faut placer Lulli, fondateur de notre Opéra, parmi les cuisiniers du dix-septième siècle.

Il avait treize ans quand il vint à Paris, en 1646, ramené de Florence par le chevalier de Guise. Il entra alors comme marmiton chez Mlle de Montpensier, la fameuse Grande-Mademoiselle, que son mariage secret avec le beau Lauzun, si spirituellement commenté par Mme de Sévigné, devait sauver de l'oubli.

On s'aperçut que le petit Italien avait des dispositions extraordinaires pour la musique. Dans ses moments de loisir, il jouait du violon et charmait le personnel de bouche de Mlle de Montpensier.

Ayant entendu parler de ses dons singuliers, elle voulut l'entendre, lui offrit des leçons de guitare et de violon pour qu'il se perfectionnât, et le fit entrer dans son orchestre particulier.

Mais le jeune musicien avait l'esprit caustique. Il composa sur sa bienfaitrice des couplets irrévérencieux dont toute la domesticité fredonna bientôt le refrain.

Il se fit chasser. Mais, persévérant, souple, adroit, égoïste — nous dirions aujourd'hui qu'il était un arriviste féroce — il était nommé par Louis XIV, à vingt-huit ans, surintendant de la musique royale. Il obtint, en 1672, le privilège de l'*Académie Royale de*

musique et de danse, composa de nombreux opéras, ainsi que des ballets et des divertissements pour la Cour. Mais on doit lui reprocher d'avoir affiché un esprit mesquin, infatué et cupide: il proscrivait sans vergogne, dans toute la mesure de ses moyens, les œuvres de ses confrères.

Nicolo, qui était Français, en dépit de son pseudonyme (il s'appelait Isouard), et qui a laissé des œuvres charmantes comme *Joconde* et les *Rendez-vous bourgeois*, s'avérait un grand gourmet. Il avait inventé une façon de préparer le macaroni. "Au moyen d'une petite seringue, il insufflait dans chaque tuyau de la moelle de bœuf; ainsi préparés, il faisait cuire ses macaronis avec du foie gras, des filets de gibier et des truffes et dégustait ce mets succulent avec le plus profond recueillement, la main sur les yeux pour éviter toute distraction."


Rossini (1792-1866)

Cette recette, signalée par Auricoste de Lazarque dans sa *Cuisine messine*, a été reprise par Rossini, qui apportait les soins les plus délicats à la confection de son macaroni. Fiorentino, écrivain français d'origine italienne, parle de ce macaroni avec admiration: "Macaroni d'Italie, c'est facile à dire!... Si l'on savait quel coulis de viande, quelle purée de tomate, quelle fleur de parmesan, quelle crème de beurre, quelle finesse de pâte et quel point de cuisson, quelle active surveillance et quels soins minutieux exige ce mets délicieux, on renoncerait à des contrefaçons déplorables qui déshonorent la cuisine française! Il faut tout le génie de Rossini, l'auteur de *Guillaume Tell*, pour composer un macaroni parfait."

Rossini est le créateur d'un tournedos enrichi d'une escalope de foie gras et de rondelles de truffes. On lui doit une manière nouvelle de préparer les œufs, pochés et dressés sur des croûtons tartinés de foie gras. Sur chaque œuf, une mince tranche de foie gras, une lame de truffe, une nappe de sauce madère.

Meyerbeer a laissé également une recette pour les œufs. Le principe médité par l'auteur des *Huguenots* est celui-ci: des œufs sur le plat entre lesquels on insère des rognons grillés arrosés de sauce Périgueux.

Camérani, directeur du Théâtre des Italiens sous le Premier Empire, a attaché son nom à la création d'un potage magnifique, le mot n'est point de trop. Vous allez en juger. C'est quelque chose de fastueux, de raffiné, de merveilleux...

D'abord, d'excellent macaroni, d'excellent parmesan, d'excellent beurre. Vous hachez deux douzaines de beaux foies de poulet, quelques truffes, céleri, choux, carottes, panais, poireaux, navets. On fait cuire le tout dans une casserole avec du beurre. A part, on fait cuire le macaroni, on l'égoutte. Dans une soupière allant au feu — la tradition conseille qu'elle soit en argent — on dispose un lit de macaroni, un lit de hachis, un lit de parmesan finement râpé, et on continue. Une heure et demie à feu doux.

Léon Carvalho, qui était directeur de l'Opéra-Comique quand ce théâtre brûla, en 1887, était aussi gourmand que Camérani.

Sa femme, Mme Miolan-Carvalho, qui connut tant de triomphes dans la *Flûte enchantée*, *Mireille*, *Philémon et Baucis*, était elle-même une "gourmette" de grande classe. Un jour, elle manqua une entrée parce qu'elle était absorbée dans une discussion sur la meilleure manière de préparer le canard aux navets.

Théodore Dubois est l'inventeur d'une recette de gâteau de pommes fort savoureuse. C'est une sorte de gelée de pommes qui se consomme, très fraîche, nappée d'une crème au kirsch.

Le docteur Véron, qui fut directeur de l'Opéra, était un fin gastronome. Sa cuisinière Sophie avait acquis une manière de célébrité et les dîners du docteur réunissaient les hommes les plus spirituels de son temps.

On faisait fine chère chez Ambroise Thomas. J'en ai eu la preuve au Val-André, en dégustant la cuisine de Mme Anna Baron qui est son ancien cordon bleu, et qui m'a fait goûter, à l'*Hôtel du Chalet*, quelques-unes des recettes qu'elle a apprises au temps où elle régnait sur les fourneaux de l'auteur de *Mignon*.

Citons encore, parmi les musiciens gourmets: Schubert, Favart, Boieldieu, Reyer...


Agnès Sorel

Il manque une grande figure féminine dans cette galerie des musiciens gourmands. Accrochons-y l'effigie d'Agnès Sorel, qui avait reçu une éducation accomplie et qui jouait excellemment du luth.

La belle amie de Charles VII, qui eut une si heureuse

influence sur ce monarque et qui l'exhorta ardemment à secouer le joug anglais, inventa le salmis de bécasse, qu'elle aimait à accompagner d'une bouteille de vin du Saumurois.

• • •

Enfin, en parlant des musiciens gourmets, il ne faudrait point oublier que Brillat-Savarin fut un excellent violoniste.

Quand il émigra aux Etats-Unis, l'immortel auteur de la *Physiologie du goût* dut, pour vivre, tenir l'emploi de premier violon dans un théâtre de New-York.

Il composait de la musique. Il donnait chez lui des soirées musicales. En plusieurs endroits de la *Physiologie*, il parle de la musique avec autant de sagacité que d'érudition.

Et quand Brillat-Savarin mourut, on trouva derrière son lit un violon, un exemplaire des œuvres d'Horace et un vêtement féminin, trinité assez symbolique pour un épicurien.

Gaston DERYS.

Le décor moderne de la table

Par Henri Clouzot

Conservateur du musée Galliera, Paris

Le décor de la table, comme la salle à manger, est une mode relativement récente. Jusqu'au dix-huitième siècle, les gens de bon ton mangeaient dans la chambre, les bourgeois et les artisans dans la cuisine. Même sous Louis XV, la salle à manger était un luxe réservé aux grands seigneurs ou aux financiers. Encore, les documents de l'époque nous la représentent-ils meublée avec beaucoup de modestie. Quant à la table, elle était étonnamment dégarnie, malgré l'abondance de vaisselle d'argent étalée sur le buffet. Les valets disposaient le surtout avec le dessert, et La Chaussée, dans *L'Ecole des mères* (1744), plaisante cet attirail "pièce à pièce apporté".

C'est encore au dessert, où j'ai ri de pitié
De nous voir assommer d'un fatras de verrailles,
Garni de marmousets et d'arbustes confus,
Qui font un bois taillis où l'on ne se voit plus.

Il faut arriver au milieu du dix-neuvième siècle, lorsque la mode anglaise fit adopter une foule de jolis ustensiles plus ou moins nécessaires, pour voir le souci d'embellir la table gagner les intérieurs bourgeois. A mesure que s'effaçait la tyrannie de l'étiquette, la fantaisie prenait sa place, et la maîtresse de maison apprenait l'art de dresser un couvert et d'en arrêter le décor, comme un peintre compose un tableau.

A vrai dire, cette alliance de la gastronomie et de l'art décoratif a, par la suite, quelque peu forcé la note dans le sens de la frivolité. Nous avons eu le miroir d'eau avec ses nymphéas en porcelaine, les vaisseaux en verre filé et même le décor de poissons rouges ou de tortues nageant dans un aquarium. Ces caprices de la mode sont éphémères. Si l'on veut savoir quelle est l'ordonnance d'une belle table, en 1930, c'est au musée Galliera qu'il faut se rendre. On y verra ce que, de nos jours, peut réaliser l'étroite callaboration de nos industries de luxe, ameublement, orfèvrerie, céramique, cristallerie, lingerie et dentelle, pour former un tout harmonieux, au rythme de la vie moderne.

Certes, les arts de la table sont restés traditionnels, et non sans raison. Nous n'avons pas d'autre façon de nous asseoir ni de manger que les contemporains de Louis XVI. Nous voulons avoir "nos aises" pour faire un bon repas. Mais les plus-de-cinquante-ans, s'ils se penchent sur leur passé, auraient peine à retrouver la table telle qu'elle était chez leurs parents. L'ampoule électrique en a changé le décor d'un coup de baguette. Elle a fait disparaître les candélabres massifs qui flanquaient le surtout de bronze ou la corbeille de fleurs. Pour faire jouer les reflets lumineux, l'ébéniste a choisi les bois les plus précieux, vernis et polis, l'orfèvre pousse aux dernières limites le luisant de son argenterie, le verrier taille ses coupes, ses verres, ses carafes dans le cristal le plus pur. La couleur est venue réveiller la blancheur de neige du couvert. Des fleurs partout. De l'or, du platine, des nuances vives sur les assiettes et les pièces de service. De l'or, encore et des fils de couleur dans les napperons, les sous-plats, les chemins de table, tissés ou brodés. On ne cache plus la table sous un linceul damassé. Il faut que le bois reste en partie visible, avec sa belle surface vernie.

En cela, l'esthétique actuelle de la table répond à nos préférences pour la netteté, la simplicité, les matières de choix. L'ordre, la mesure, l'harmonie y président. Tout est précieux et recherché, mais rien de tapageur ne blesse le regard. Des harmonieux ensembles de Galliera émane une sensibilité, une spiritualité, oserions-nous dire, qui, comme la saveur de nos grands crus et le bouquet de nos fines-champagnes, est l'esprit même de la France.

L'industrie et le commerce du fromage de Roquefort

L'Industrie de Roquefort est très ancienne. Bien qu'antérieure à cette date, un document de l'an 1070 nous apprend que le monastère de Conques (Aveyron) percevait un droit annuel de deux fromages sur chacune des caves de Roquefort.

Limitée tout d'abord aux environs immédiats du village de ce nom, la production du Roquefort devint plus tard la spécialité des Causses qui entourent cette localité. Vers 1830 le Camarès commença à contribuer à la fourniture du lait de brebis. En 1895, le Lévézou entra quelque peu en ligne; puis ce furent le Castrais, la Lozère et la région de Rodez à partir de 1900.

L'excellence du produit, sa supériorité marquée sur tous les autres fromages, ayant ouvert de nombreux et importants débouchés, tant en France qu'à l'Etranger, les Industriels de Roquefort furent conduits à étendre le rayon de production de lait de brebis; ils établirent des laiteries en dehors de la région des Causses, dans tout le département de l'Aveyron et dans partie des départements limitrophes. Enfin, ils allèrent dans les Pyrénées et en Corse.



Emballage et expédition du Roquefort

Les centres de production actuels sont les départements de l'Aveyron, du Tarn, de la Lozère, du Gard, de l'Hérault, des Basses-Pyrénées, de la Corse, de la Haute-Garonne, de la Gironde, des Landes, des Bouches-du-Rhône, du Lot, de l'Aude, des Hautes-Pyrénées, des Pyrénées-Orientales et de l'Ariège.

Après leur fabrication en laiterie, les fromages blancs sont expédiés aux ateliers d'affinage, dans les caves naturelles de Roquefort. C'est là qu'ils subissent l'action des courants d'air naturel, froid et humide, issus de la montagne du Combalou, et qu'ils acquièrent le goût "sui generis" qui a fait leur réputation universelle.

Fromage de luxe, le Roquefort ne joue dans l'alimentation française qu'un rôle relativement important. Aussi, malgré une vente des plus actives et d'incessants efforts faits pour la diffuser, le marché intérieur n'a-t-il jamais pu absorber plus de 50% de la production.

Cette situation de fait a amené les négociants de Roquefort à orienter leur commerce vers une large exportation.

L'exportation du Roquefort remonte à plus de cinquante ans et son importance s'accroît sans cesse. A eux seuls, les Etats-Unis absorbent annuellement plus de 2,000,000 de kilogrammes de Roquefort.

L'Industrie de Roquefort doit être classée parmi les grandes industries agricoles de France.

Son importance économique est considérable.

Au point de vue agricole, la traite de la brebis fait vivre, dans des pays pauvres et déshérités par la nature, environ 25,000 exploitations représentant une population de 120 à 130,000 agriculteurs.

Son rendement en est très avantageux, car, en plus du prix du lait, l'agriculteur a encore le produit de la vente de l'agneau et de la laine.

Au point de vue industriel, Roquefort occupe dans ses laiteries, dans ses caves, et par ses transports de lait et de fromage, plus de 20,000 personnes.

Il y a également lieu de noter que d'importantes industries annexes, ganterie de Millau, mégisserie, teinturerie, exploitations de Castres, de Mazamet et de Labastide, fabriques d'emballages, fonderies d'étain, etc. . . retirent de grands avantages de la proximité des troupeaux qui alimentent Roquefort (peaux d'agneaux, laines, etc.), ou en assurant les fournitures de Roquefort.

Au point de vue national, enfin, le Roquefort est un produit de choix, de réputation mondiale, qui est apprécié, on peut le dire, dans tous les pays des deux continents.

Une jurisprudence plusieurs fois séculaire a consacré les caractéristiques des caves de Roquefort et fondé l'appellation d'origine.

Nous mentionnerons entre autres titres les lettres patentes du roi Charles VI du dernier d'Avril 1411, la Charte du roi Charles VII du 15 Septembre 1457 et la confirmation des lettres patentes par FrançoisIer, Henri II, François II et Louis XIII.

Ce sont ensuite les arrêts du Parlement de Toulouse de 1550, de 1666 et de 1785, défendant à tous individus, manants ou autres, de s'occuper de la fabrication du Roquefort *en dehors du village de Roquefort*, et enfin les nombreuses décisions judiciaires qui depuis 1892 ont préparé et amené la loi du 26 Juillet 1925 qui a définitivement réglé le statut du Roquefort.

D'apres l'article 1er de cette loi, le fromage de Roquefort doit être:

Préparé et fabriqué exclusivement avec du lait de brebis;

Fabriqué et affiné conformément aux usages locaux, loyaux et constants, en ce qui concerne tant le lieu de cet affinage que la méthode employée.

A Montréal, on peut se procurer cet excellent fromage dans les Maisons suivantes:

Z. LIMOGES (Marque Bélier)
644, rue William

A. DUPRE (Marque Jeanne d'Arc)
696, rue William

AU GRAND SIECLE

Un souper de réveillon offert par la Marquise de Sévigné

Pendant des générations et des générations de Parisiens, la qualité des mets, certes, fut toujours recherchée, mais la quantité était exigée de tous. Le menu d'une table de petits bourgeois, par exemple, comptait à chaque dîner ordinaire, trois services: bouilly, rosty, fruict, et il fallait de rôti avoir cinq ou six façons de viandes! Ne nous étonnons point que nos lointains aïeux aient à purger quelque péché capital avant de connaître le paradis; leur gourmandise et leur boulimie nous ont valu à nous, dès le berceau, des intestins fragiles et des estomacs délabrés.

Ah! il n'était pas délabré l'estomac de Mme de Sévigné ni celui d'aucun des convives de la marquise qui soupèrent, dans la nuit du 24 au 25 décembre 1677, à l'Hôtel Carnavalet!. . . Il est vrai que c'était là repas extraordinaire. Mme de Sévigné avait tenu à célébrer la naissance du Sauveur, à la célébrer dès la sortie de la messe de minuit qu'elle avait été entendre avec ses invités à la chapelle du couvent des Filles bleues de l'Annonciade, lequel touchait à l'Hôtel Carnavalet. Mais Mme de Sévigné voulait aussi fêter Mme de Grignan, arrivée depuis une quinzaine à Paris; puis il fallait encore profiter de l'occasion pour pendre la crémaillère de la nouvelle demeure. J'imagine que c'est pour cette triple raison de fête que les soupeurs et la marquise vont absorber trois fois plus de victuailles qu'il ne conviendrait à une simple réjouissance de raison unique.

Le souper n'avait pas moins de huit services. C'étaient d'abord divers potages, des viandes coupées par rouelles, des saucisses. Puis venaient toute une série de daubes, fritures et courts-bouillons; des langues de porc et de bœuf fumées, des farces, des pâtés chauds, le tout accompagné, comme il se doit, des salades les plus variées. Ensuite se présentait un cortège de rôtis: perdrix, faisans, dindonneaux, levrauts, chapons, entourant l'agneau de Noël.

Le quatrième service se composait de petits oiseaux qu'on avalait par pur amusement, tant c'étaient là viandes légères quoique délectables: grives, mauviettes, ortolans.

"Pour ôter le goût des viandes", on présentait du saumon, des truites, des carpes et quelques autres poissons enveloppés de pâte. Deux buissons d'écrevisses flanqués, chacun, de quatre tortues dans leur écaille, se dressaient aux yeux de l'assistance, pas encore tout à fait rassasiée.

En effet, le sixième service se composait de mets sucrés: beignets, gâteaux feuilletés, gelées, servis en même temps que des cardons et des céleris.

Enfin, avec le dessert, apparaissaient les pâtisseries et les fruits crus et cuits, les amandes et les noix confites. Les confitures sèches et liquides, les massepains, les biscuits, les pastilles et les dragées qui terminaient ce repas dûment arrosé de vin de Bourgogne; muscats de Languedoc et de Provence, complétaient la fête gastronomique.

Après un tel souper, Mme de Sévigné et ses convives ne pensent nullement à souffler, s'étendre, reposer ou s'assoupir un instant! Fi donc! L'esprit n'est pas étouffé pour si peu!

La charmante Mme de Lafayette récite quelques passages de la *Princesse de Clèves*, qu'elle vient d'achever... Mme de Grignan discute avec la Monnoye un point de la méthode cartésienne. Mme de Sévigné, la spirituelle hôtesse, détaille, avec une voix charmante, les nouvelles de la Cour. Et ses invités s'amusent sans autre retenue que celle que la décence exige. Reconnus dans l'assistance, dirions-nous, au *Courrier Mondain*: Mmes de Schomberg, de Lafayette, de Coulanges, de Grignan, MM. de Coulanges, de Pomponne, de Coriniel-le, Bernard de la Monnoye, l'abbé de Livry, le chevalier de Grignan. Cette nuit-là, la Monnoye chanta à Mme de Grignan un madrigal que, pour célébrer son retour, il avait composé le jour même.

Charles FEGDAL.

CONSEILS PRATIQUES — *Comment déboucher une bouteille?*

Pour ne pas briser un bouchon lorsqu'on débouche une bouteille, il faut appliquer le tire-bouchon au centre du liège et traverser ce dernier d'une extrémité à l'autre. Employer de préférence un tire-bouchon à pointe droite.

Lorsqu'une bouteille aura été conservée debout au point que son bouchon soit devenu sec, et par ce fait très dur, il sera important, avant de déboucher cette bouteille, de la tenir quelque temps couchée pour que le liège puisse reprendre une certaine élasticité au contact du liquide; sinon, en voulant déboucher cette bouteille, on s'exposera à briser le bouchon en une quantité de petits morceaux qui nuiront à la présentation du liquide et rendront le bouchon inutilisable.

Le suintage des vins que l'on remarque sur les bouchons, ou les moisissures qui apparaissent entre les capsules et les bouchons ne sont pas dus au fait que les bouchons employés sont de mauvaise qualité. Au point de vue de la conservation des vins en bouteilles, l'expérience pratique du bouchage oblige à remplir et à boucher les bouteilles de façon qu'il y ait le moins d'air possible entre le liquide et le bouchon; il s'ensuit, après l'opération du bouchage, qu'aux moindres variations de température qui dilatent les liquides, ces derniers suintent par les bouchons et provoquent des moisissures.

Le suintage occasionné par la dilatation du liquide n'altère aucunement la qualité du vin et il n'y a pas lieu pour le consommateur de s'en alarmer.

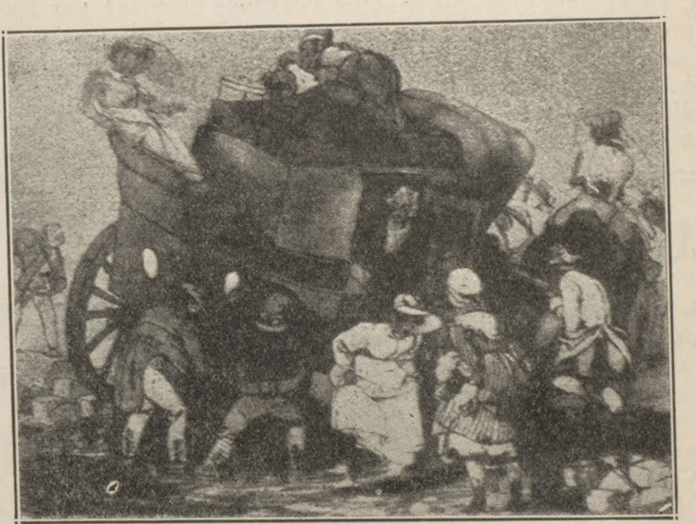
L'HISTOIRE DU TOURISME

Un voyage au XVIIIe siècle

Dans un très intéressant volume que présente une préface de l'éminent historien G. Lenôtre, M. Charles Clerc fait pittoresquement revivre la figure du poète Georges de Scudéry, vrai matamore de lettres dont l'existence a l'attrait d'un roman de cape et d'épée. Nous extrayons de ce beau livre, intitulé: La Vie tragi-comique de Georges de Scudéry *(éditions Spes), ce chapitre qui conte le voyage du héros, lorsqu'il allait prendre possession de son gouvernement de Notre-Dame-de-la-Garde.*

Georges de Scudéry et sa sœur Madeleine se mirent en route à la fin de l'année 1644. C'était alors un long voyage que celui de Paris à Marseille. Le coche de terre, en bois chevillé de fer, à quatre roues, contenait de huit à dix places assises. Ses portières n'avaient d'autre fermeture que des rideaux de cuir. Il était traîné par huit chevaux, "de couleurs aussi différentes que celles qu'on voit en l'arc-en-ciel", maigres haridelles au pas si lent et si réglé, nous dit Madeleine de Scudéry à propos d'un autre voyage, "qu'il n'y a pas de cardinaux à Rome qui puissent aller plus gravement au Consistoire".

La vérité est qu'on abattaitune dizaine de lieues par jour—parfois un peu plus quand la route était bonne, comme celle de Paris à Lyon, l'une des mieux entretenues qui fût à cette époque, l'une des rares où l'on ne courût pas trop le risque de verser dans quelque fondrière:



Imaginez des voyageurs
Qu'une voiture délabrée,
Par de maigres chevaux tirée,
Pendant des jours a fracassés,
Disloqués, meurtris et versés
Jusqu'à certain lieu plein d'ornières (1).

• • •

Sur les banquettes du coche la compagnie était mêlée, bien entendu, et l'on a peine à croire que la Précieuse de la rue de Beauce ait pu s'accommoder en voyage, aussi gaîment qu'en témoigne une de ses lettres à Mlle Robineau, de voisinages tels que celui "d'une épicière de la rue Saint-Antoine qui, ayant plus de douze bagues à ses doigts, s'en allait voir la mer et le pays, pour parler en ses termes", et d'une chandelière de la rue Michel-le-Comte. Les exclamations d'un bourgeois poltron "qui croyait que tout ce qu'il voyait était des voleurs, et qui n'apercevait pas plus tôt de loin un troupeau de moutons et des bergers qu'il se préparait déjà à leur tendre sa bourse", les chansons d'un pauvre musicien au chapeau tombant sur le nez, au pourpoint à grandes basques, aux chausses démesurées, les citations pédantes d'un jeune licencié invoquant Cujas à tout propos, et peut-être aussi les oraisons du curé dont nous parle La Fontaine, et qui prenait si mal son temps pour lire son bréviaire, voilà, avec les cris du cocher, les claquements de fouet et le fracas des roues, un aperçu de ce qu'on entendait et voyait quand on prenait "la commodité du carrosse", c'est-à-dire le coche. Imaginons la mine de Scudéry au milieu d'une telle assemblée et, comme l'a dit sa sœur, les chagrins et les impatiences que lui donnait une si étrange voiture.

Ce fut bien pis quand il fallut s'embarquer sur le coche d'eau, "bateau plat où l'on entassait au petit bonheur les marchandises, les chevaux, les voyageurs, et où l'on était exposé à toutes les intempéries" (2).

Là aussi, pendant la descente du Rhône, on faisait parfois d'étranges rencontres. Une dame de qualité, intriguée par le vaste panier que portait sa voisine, insista, nous conte M. de Maricourt, pour en connaître le contenu. La bonne femme, après s'être défendue de son mieux,

(1) Chapelle et Bachaumont: *Voyage.*

(2) Humbert de Gallier: *Usages et mœurs d'autrefois.*

ouvrit le panier. Il était plein de cordes de pendus. C'était la femme du bourreau de Toulouse.

En revanche, cette descente du fleuve offrait d'admirables paysages. Voiture, qui fit deux ans avant les Scudéry, le même voyage qu'eux, nous en a laissé la description dans une de ses lettres à Mlle de Rambouillet:

"Le jour ne commençait qu'à poindre, et le soleil à rayonner sur le sommet des montagnes quand nous nous mîmes sur le Rhône. Il faisait une de ces belles journées qu'Apollon prend quelquefois pour lui servir de panache, et que l'on ne voit jamais à Paris que dans le plus beau temps de l'été. Ceux avec qui j'étais considéraient tantôt les montagnes du Dauphiné, qui paraissaient à la main gauche à dix ou douze lieues de nous, toutes chargées de neiges, tantôt les collines du Rhône que l'on voyait couvertes de vignes, et des vallons à perte de vue, tous pleins d'arbres fleuris."

• • •

Représentons-nous Scudéry, isolé avec sa sœur dans la cabane du bateau — où, moyennant un supplément, on a le droit de s'abriter, assis sur des sacs de laine ou des ballots de coton filé — pendant cette lente descente du fleuve. Ils voient le Rhône tel que le dépeindra Jean-Louis Vaudoyer, "couleur de fiel, intarissable", évoquant "ce cortège sans fin de fantômes que l'on imagine passer, dans les Enfers, devant le trône de Pluton". Ils peuvent compter au passage les ponts du Rhône, "si typiques, à la fois majestueux et légers, traversant le fleuve, selon sa largeur, en deux ou trois enjambées, au-dessus des eaux glauques et limoneuses mais toujours tourbillonnantes".

Ils y eussent sans doute pris plus de plaisir s'ils n'avaient manqué deux fois de faire naufrage avant que d'arriver à Avignon. C'était alors un incident de voyage trop fréquent. "Plusieurs fois par jour, nous conte M. G. Lenôtre, qui a si joliment fait revivre les routes de terre et d'eau de la vieille France, le bateau s'échoue: en voilà pour des heures. Il faut que les bateliers gagnent le rivage, aillent requérir, dans des villages souvent éloignés du fleuve, toute une cavalerie. Trente chevaux sont nécessaires pour désensabler la pesante machine qui, à peine à la dérive, va heurter quelque autre îlot. Au total malgré la force et la rapidité du courant, cinq jours pleins de Lyon à Avignon."

Cinq jours pendant lesquels, pour peu que l'orage gronde, c'est miracle qu'on ne soit point brisé ou noyé. Aussi Mlle de Scudéry est-elle "bien résolue à ne repasser jamais sur une si fâcheuse rivière".

Charles Clerc.

Renseignement Culinaire



— Avec quoi ta maman fait-elle ces jolis dessins sur le beurre ?
— Avac le peigne, Mossieu.

Neuvième Réunion Gastronomique

Sous les auspices de la Chambre de Commerce Française, à Montréal

Le 27 novembre dernier, dans un magnifique wagon du Canadien-National, que l'on avait placé sur la voie de la gare Bonaventure, avait lieu la neuvième réunion de la gastronomie, sous les auspices de la Chambre de Commerce Française à Montréal. M. Georges Vinant était atoctégic organisateur du repas.

Le principal attrait de cette réunion était la composition du menu, lequel, très simple, était le repas ordinaire qu'offre la compagnie aux voyageurs.

Il est d'usage dans ces réunions gastronomiques de donner un pourcentage sur chaque plat. La note "cinq" est considérée comme le point extrême que l'on peut atteindre.

Le *consommé Julienne* a obtenu 4½.

Le *poisson blanc au grattin* accompagné d'une purée de pommes de terre, 4¾.

Le *rosbif* déclaré excellent, 4¾ également.

Les *pommes farcies au beurre*, 4.

Le *chou Bruxelles*, même note.

Le *pudding aux figues* (sauce au vin), 3.

Le *fromage d'Oka*, 4½.

Et la demi-tasse de café même note.

Ce fromage était accompagné de vins délicieux qui obtinrent d'ailleurs un haut pourcentage:

Le *Chauvenet "White flag"*, 4½.

Le *Château Rausan Segla*, 4½, également.

Enfin pour terminer ce délicieux repas, une *Fine Champagne Monnet* 1858 qui atteint le summum, c'est-à-dire 5.

Il convient aussi de mentionner la qualité du service qui fut parfait et qui à l'unanimité des convives obtint 5.



Notre photographie représente M. Edouard Carteron, consul général de France (tenant le menu) expliquant au chef James Morgan les raisons pour lesquelles son dîner a rapporté 48 points sur 55; à droite, M. Georges Vinant, atoctegic de ce dîner original; à l'extrême gauche, M. Victor Bowser, maître d'hôtel du wagon-restaurant.

Nous félicitons la Compagnie du Canadien National pour les soins qu'elle apporte aux voyageurs.

Le wagon-restaurant qui avait été choisi était du dernier modèle, et, de l'avis de chacun, ce type est de toute beauté. Le fini intérieur de ce wagon a été choisi tout spécialement à cause du magnifique grain naturel du bois, qui n'a été embelli d'aucune façon, ayant été simplement poli, mais non teint. Il est nécessaire aussi de mentionner que toute la décoration de bois provient d'un seul arbre. On doit s'imaginer qu'il était exceptionnellement gros.

Parmi les convives nous mentionnons:

M. Maurice Quedrue, président, Edouard Carteron, Consul Général de France, A.-A. Gardiner, Robert Reford, Henry Laureys, Victor Morin, Ernest Smith, M. Leblanc, M. Nougier, Dr. Leblond de Brumath, J.-E. Fortier, Pierre Charton, J.-M. Wilson, sénateur, A. Tarut, Georges Bougnet, Ernest Tétreau, L.-B. Cordeau, président de la Commission des Liqueurs, G. Vinant, atoctégic, M. Dolisie, Albert Boitard, M. Bureau, Henri Jonas, Georges Pétolas, Lucien Giguère, N. Tétreault, Louis Robitaille, Henri Comte, Claude Melançon, E.-M. Chamelet, Joseph Versailles, Paul Lacoste, Dr J.-A. Leduc, et M. H. Coupey.

Sur la demande de M. Quedrue, président, M. Leblanc organisera le prochain repas à une date qui n'est pas encore mentionnée.

Sa Majesté Le Vin

(*Suite de notre numéro du* 15 *novembre.*)



SA FABRICATION

La vendange — Le foulage — Le moût — Le cuvage — Préparation des vins pour la mise en fûts — Le colorage des vins — Le coupage.

La vendange.

La récolte des vins ou vendange se fait pendant les plus belles journées de l'automne.

Les vendangeurs détachent, à l'aide d'un sécateur, les grappes qu'ils déposent dans des paniers ou dans des seaux de bois, pour les vider ensuite dans des "bennes" ou hottes. De là, les raisins sont transportés dans la charette ou le wagonnet qui les emporte soit à la cuve, soit au fouloir.

Le foulage.

On emploie deux procédés pour écraser le raisin:

Le plus ancien consiste à le fouler aux pieds dans de vastes cuves où on le laisse ensuite fermenter.

Ce genre de foulage est dangereux pour les fouleurs, à cause du gaz carbonique qui se dégage de la cuve pendant l'opération et qui risque de les asphyxier.

Il n'est pas conforme aux lois de l'hygiène, car les pieds des fouleurs ne sont pas purs de tous microbes.

La préparation du vin, pour être parfaite, exige un outillage très propre et très désinfecté.

L'emploi plus moderne et plus hygiénique du fouloir a en outre l'avantage d'être plus rapide, par suite, plus économique.

L'industrie contemporaine fournit différents modèles qui tendent à se perfectionner sans cesse et dont la description entraînerait à des longueurs.

Un récipient, placé sous le fouloir, recueille le moût (jus et rafle) que l'on transporte dans une cuve où on le laisse fermenter.

Les expériences de l'illustre Pasteur ont démontré que la fermentation du moût est due à de minuscules champignons "saccharomyces", appelés vulgairement levures. Ces levures se multiplient rapidement et sous leur influence le gaz carbonique se dégage et le sucre (glucose) se transforme en alcool.

Le *cuvage* est l'opération qui consiste à laisser le raisin fermenter dans les cuves.

Les cuves en bois (bois de chêne de préférence) ont l'avantage de laisser passer l'air, qui active la fermentation. Leur forme est cylindrique. Elles sont pratiques et d'un usage répandu.

On utilise aussi les cuves en maçonnerie revêtues à l'intérieur de faïence ou de verre.

La contenance des cuves est variable; elle peut atteindre jusqu'à 4,350 gallons (150 hectolitres).

Le remplissage de la cuve doit être achevé le jour où l'on a commencé; il y aurait de sérieux inconvénients à l'effectuer en plusieurs fois; la fermentation pourrait en être troublée.

Pendant la fermentation, la rafle et les pellicules remontent à la surface de la cuve et forment "le chapeau".

On peut opérer le cuvage de diverses façons:

1° — *Chapeau flottant.* On refoule simplement le chapeau à l'intérieur du moût, lequel doit être toujours aéré.

2° — *Chapeau submergé.* On immerge le chapeau au moyen d'une grille métallique étamée (ou d'une claie) fixée de façon à ne pas empêcher l'aération tout en maintenant le chapeau dans le moût.

3° — *Chapeau vertical.* On isole la rafle et les pellicules au milieu de la cuve, entre deux claies verticales dans lesquelles sont pratiquées des ouvertures grillées qui permettent à la rafle et aux pellicules de baigner dans le jus.

4° — *Chapeau multiple.* On dispose la rafle et les pellicules sur des claies superposées et formant étages dans la cuve.

Ces divers systèmes ont chacun leurs avantages et leurs inconvénients; les fabricants de vin peuvent baser leur choix sur leur expérience personnelle.

L'aération du moût pendant le cuvage est indispensable, car l'air contient de l'oxygène, qui active la fermentation de l'alcool; on cesse d'aérer quand le cuvage est fini.

On ne peut fixer exactement la durée du cuvage; elle est variable et dépend en grande partie de la température du moût pendant la fermentation; plus celle-ci est élevée, plus le cuvage se fait rapidement.

On reconnaît que le cuvage est terminé à

l'aide de divers appareils, tels que le "moustimètre", l'aréomètre.

On peut aussi s'en apercevoir à la température du liquide, qui doit être peu élevée, à sa limpidité, à la disparition des bulles gazeuses qui se formaient auparavant à la surface du moût, à la cessation du bouillonnement de la fermentation.

On peut s'en rendre compte par la dégustation du liquide.

Si on use du procédé dit chapeau flottant, il faut, dès que la fermentation est achevée, enlever le chapeau (dont la partie supérieure peut être moisie ou aigrie), qui risquerait d'altérer le vin s'il retombait au fond de la cuve.

Le marc qu'on retire de la cuve, mis dans un pressoir, peut encore fournir un vin dit "vin de presse".

Généralement, 250 à 300 livres de raisin, selon la taille des grappes, donnent un total de 30 gallons.

Les fûts (tonneaux), soigneusement lavés à l'eau et rincés à l'eau-de-vie, sont prêts à recevoir le vin qui provient de la cuve.

L'aération du vin pendant le transvasement produit une légère fermentation qui se poursuit à l'intérieur des fûts. Ceux-ci ne doivent donc pas être hermétiquement clos.

Au lieu de fermer complètement la bonde (ouverture située à la partie supérieure du tonneau), on y place une feuille de papier parcheminé ou un bouchon spécial, qui permet le passage de l'air.

Le colorage. La pellicule contient la matière colorante du vin, laquelle se dissout pendant la fermentation.

Parfois, les pellicules ont été attaquées par les intempéries ou par les maladies de la vigne; dans ce cas, le moût est peu coloré. Pour y remédier, il suffit de chauffer une certaine quantité de moût et marc à une température de 70 à 80° centigrades, afin que les pellicules donnent leur maximum de coloration. On reverse ensuite le tout dans la cuve et on recommence l'opération jusqu'à ce qu'on ait obtenu la coloration voulue.

C'est le meilleur moyen d'éviter l'emploi des matières colorantes artificielles, qui sont du reste légalement interdites.

Le *coupage* consiste à mélanger le jus de plusieurs cuvées pour obtenir un vin parfaitement homogène; il a pour but de faire profiter la totalité du vin obtenu de toutes les qualités spéciales à chaque partie du vignoble vendangé.

On peut l'effectuer de deux façons:

1° — On enlève à chaque cuve une quantité égale de liquide que l'on transvase dans le même tonneau jusqu'à concurrence de sa capacité.

2° — On vide le contenu de chaque cuve dans une série de fûts mis à part et on mélange ensuite le vin des fûts.

Dans la fabrication du vin blanc, le moût doit fermenter sans la rafle et sans les pellicules.

La vendange a lieu lorsque le raisin est complètement mûr; il existe même des régions où l'on cueille le raisin lorsqu'il commence à se dessécher. Tel est le cas du Sauternes. Lorsqu'il a atteint cette surmaturation, on peut observer sur ses grains une sorte de champignon (Botritis Cinerea), appelé aussi "pourriture noble", qui donne au vin blanc tout son bouquet.

Les raisins blancs insuffisamment mûrs fournissent des vins acides et sans bouquet.

Aussitôt après le foulage, on opère rapidement le pressurage afin d'éviter la coloration jaunâtre que le marc donnerait au moût.

Le moût du raisin blanc, étant visqueux, s'écoule difficilement; il faut donc pressurer lentement et fortement avec beaucoup de soin pour permettre au jus de bien s'écouler à travers le marc.

On procède ensuite à l'égouttage par lequel le marc est séparé du moût.

A la base de la cuve (ou du foudre) se trouve un panier métallique ayant pour effet d'arrêter le marc et de laisser passer seulement le jus qui, suivant un tuyau placé au milieu du panier, vient s'écouler dans un récipient.

Conservation des vins

Le soutirage — Le collage — Le filtrage — Soins à donner aux vins en fûts — La mise en bouteilles — Soins à donner à la futaille — Notions élémentaires sur l'analyse des vins.

Bien qu'on ait rempli totalement les fûts, un vide peut se produire, soit par le refroidissement et l'évaporation du vin soit par la pénétration du vin dans la substance du bois. L'espace vide se remplit d'air qui peut altérer la qualité du vin.

Pour éviter cet inconvénient, on *ouille* le vin tous les deux ou trois jours pendant le premier mois, tous les huit jours après.

L'ouillage consiste à remplacer par du vin de même provenance celui qui remplissait auparavant la partie vide. A cette opération succède celle du *soutirage*, par lequel on sépare le vin de la "lie" qui s'est déposée au fond des tonneaux. Pour cela, on choisit un temps sec; on transvase le vin à soutirer dans un autre fût préalablement bien nettoyé et méché.

Il existe des appareils spéciaux: soufflets ou pompes, pour opérer le soutirage des vins à l'abri de l'air, car l'air peut "casser" le vin (le toubler).

On soutire quelquefois les vins sans prendre cette précaution s'il s'agit de vins "jeunes",

car dans ce cas l'air complète leur fermentation et les vieillit hâtivement.

On soutire les vins généralement trois fois la première année: en janvier ou février, en juin, en septembre, et deux fois les années suivantes: au printemps et à l'automne.

Le collage. — Quand la fermentation du vin est achevée, après l'avoir laissé reposer quelque temps pour le débarrasser de tout ce qui trouble sa limpidité, on le clarifie par un temps sec, à l'aide de matière albuminoïde ou gélatineuse qu'on introduit dans le fût. Pour cela, on soutire un volume de vin égal à celui de la matière introduite et au moyen d'un bâton spécial ou fouet, on agite tout le contenu du tonneau. Cette opération s'appelle le *collage*.

On peut perfectionner le collage par le *filtrage* qui se fait dans des filtres spéciaux: en feutre, en papier, en amiante, etc.

Les filtres à bougies Pasteur et Chamberland, semblables à ceux que l'on utilise pour filtrer l'eau, sont très employés.

On peut encore *pasteuriser* les vins en les amenant à une température de 65° centigrades pour les vins faibles en alcool, et 75° ou 80° centigrades pour les vins plus alcoolisés. Cette pasteurisation a l'avantage de conserver les vins en les préservant des maladies.

La *congélation* a, elle aussi, ses avantages; elle enlève aux vins un excès d'eau, les rend plus forts, leur permet ainsi de mieux conserver et même parfois accroître leur valeur.

Soins à donner aux vins en fûts. — A l'arrivage des tonneaux dans une cave, on a soin de les déposer sur un "train" ou "chantier" formé de deux poutres parallèles posées sur des pieds de seize pouces de hauteur environ. Cette précaution a pout but de préserver les fûts de l'humidité et de faciliter la mise en bouteilles.

La pénétration de l'air dans le vin doit être évitée. C'est pourquoi la position des tonneaux a une grande importance; le mieux est de les incliner légèrement en avant et de les placer de façon que la bonde, posée de côté, soit toujours mouillée par le liquide.

Le vin doit être à l'abri de tout changement de température et de toute secousse, car le vin qui a voyagé doit se reposer complètement au moins trois semaines avant d'être mis en bouteilles.

La mise en bouteilles. — Les bouteilles doivent être extrêmement propres, lavées à l'eau additionnée de carbonate de soude, puis rincées, à l'eau froide courante et égouttées. Il est bon de leur donner une température égale à celle du vin. On les descend donc à la cave quelques heures avant de s'en servir.

Trempés dans de l'eau tiède, séchés à l'air, les bouchons sont, quelques minutes avant d'être utilisés, arrosés d'eau-de-vie ou de vin analogue à celui qui sera mis en bouteilles.



Les bouchons ainsi préparés sont assainis, assouplis et glissent mieux dans la machine à boucher les bouteilles.

Les bouteilles, remplies et bouchées, sont coiffées d'une capsule d'étain coloré, à l'aide d'une machine appelée "capsuleuse".

Elles sont ensuite étiquetées et couchées horizontalement dans des casiers.

Ces diverses manipulations agitent le vin, qui devra se reposer à nouveau deux ou trois mois avant d'être dégusté.

Une fois en bouteilles, le vin ne s'évapore plus, et, avec les années, il acquiert les qualités qui constituent "son bouquet", lequel dépend de la supériorité du cru et de l'année de la récolte.

Conseils pratiques

Comment servir les Bourgognes.—

BOURGOGNES BLANCS — Les servir très frais. Les monter de la cave au moment de les boire, ou les mettre refraîchir dans un seau d'eau très fraîche pendant deux heures. — Mais ne pas les glacer.

BOURGOGNES BLANCS. — Doivent être amenés progressivement à la température de la salle à manger; il faut, pour cela, les monter plusieurs heures à l'avance. — Avoir soin, l'hiver, de ne pas les chambrer trop près du feu, le vin trop chauffé perdrait son bouquet et deviendrait même désagréable. Déboucher la bouteille une heure avant le repas, bien essuyer l'intérieur du goulot pour enlever toute trace de moisissure et poser le bouchon sur la bouteille.

Verser le bourgogne dans de très grands verres très larges, de façon à le faire tourner, sans en renverser, le bouquet ressort ainsi davantage. Le bourgogne se respire avec autant de plaisir qu'il se boit.

BOURGOGNES MOUSSEUX BLANCS. — Les servir frappés, dans des coupes.

BOURGOGNES MOUSSEUX ROUGES. — Les servir à la température de la salle à manger, dans des coupes.

COMMENT LES BOIRE

Un bon dîner ne peut se passer de bourgogne. Encore faut-il boire chaque cru avec le mets qui lui convient le mieux: à plat corsé, vin corsé; à plat doux, vin très fin. Ainsi:

Avec les huîtres: il faut du Chablis.

Avec le poisson: du Meursault.

Avec les rôtis: du Volnay.

Avec les pâtés: du Pommard.

Avec la venaison: du Corton.

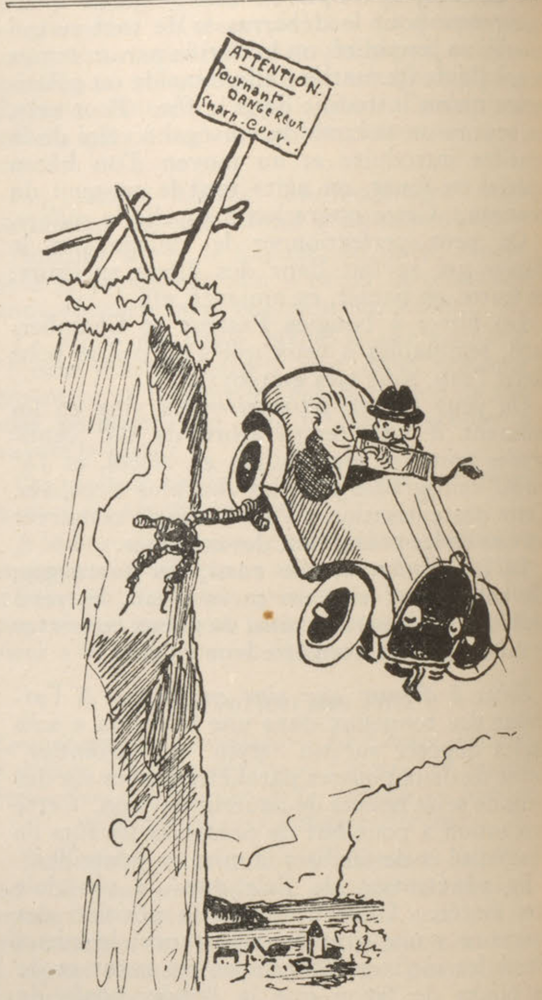
Avec les faisans, bécasses: du Chambertin.

Avec le fromage: il faut boire des Hospices de Beaune.

Au dessert: il faut servir du Bourgogne mousseux.

Il est bien recommandé de ne pas boire des vins fins sur la salade.

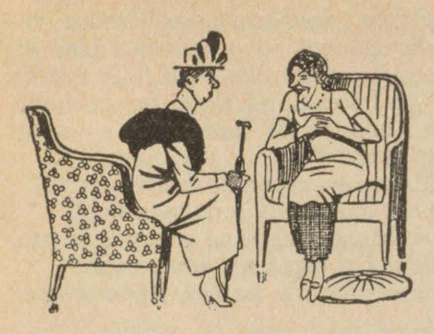
(*Revue de Vin de France.*)



—Et ça file!! une vraie flèche!!
—C'est vrai!! à certains moments on ne sent plus la route!!

LES HISTOIRES AUTOUR DE LA TABLE





Un Peu de Fun!

Un prince de la science conseille à l'un de ses malades de se soumettre à une grave opération.

— Est-elle bien douloureuse demande le malade.

— Pas pour le patient, répond le docteur; on l'endort, mais elle est très douloureuse pour l'opérateur.

— Comment?

— Nous souffrons de l'anxiété. Pensez donc, elle réussit une fois sur cent.

• • •

On connaît l'horreur proverbiale des Normands pour les réponses catégoriques.

En voici un excemple:

A Villerville, un baigneur fit le pari avec un ami de forcer un habitant de l'endroit à lui répondre par "oui" ou "non".

Se croyant sûr de son affaire, le baigneur avisa une vieille paysanne qui se dirigeait vers l'église.

Au moment où elle allait franchir le seuil, il lui posa cette question:

— Eh bien! la mère, on va à l'église?

— Ma fine, mon bon monsieur, répondit la Normande, "on va du côté".

Le parieur s'avoua vaincu.

• • •

Sur la Canebière, Olive qui est, par extraordinaire, à bicyclette manque de renverser Marius qui flânait et qui proteste.

— Té! Olive! Tu ne sais donc pas corner.

— Si, répond Olive, je sais corner. Mais je ne sais pas monter à bicyclette.

• • •

Deux amis se rencontrent.

— Dis donc, mon vieux, demande l'un, tu as vu cet incendie qui a désolé tout un quartier hier soir?

— Ma foi non, je ne lis plus les journaux depuis au moins quinze jours.

— Ah! et pourquoi?

— Parce que j'ai trouvé un bracelet en or, et je crains d'y lire une annonce de la personne qui l'a perdu... Tu comprends, mon cher, j'ai un vieux fond d'honnêteté: je serais obligé de le rendre.

Quand il y avait encore les Etats de l'Eglise et un Royaume de Naples, on ne pouvait passer de l'un aux autres sans être arrêté à la douane de Ceprano où les gendarmes pontificaux vérifiaient les passeports.

Un jour, un voyageur, au lieu de présenter son passeport, montra aux gendarmes la liste des victuailles qu'il transportait, et le gendarme lut: "Pieds de cochon... Tête de veau...".

Et après avoir regardé l'impétrant: "Parfait, signalement exact... passez".

• • •

On est à dîner, un jouvenceau roule deux gros yeux effarés, en se tournant successivement à droite et à gauche.

— Vous avez perdu quelque chose? lui demande son voisin.

— Non, je cherche des cornichons.

— Ah!... Je voyais bien que vous n'étiez pas dans... votre assiette!

• • •

A un financier qui vient de déposer son bilan:

— Qu'allez-vous dire, mon cher, à vos créanciers et actionnaires, quand vous les rencontrerez?

— Mais je ne les rencontrerai pas... Ils vont à pied et moi en voiture.

• • •

— Il semble que cette dame ne vous a pas rendu votre salut, dit un monsieur à un médecin.

— Nous sommes un peu en froid; j'ai soigné son gendre.

— Vous l'avez laissé mourir?

— Non, je l'ai sauvé.

• • •

Un courtier en horlogerie disait à un confrère:

— L'invention du bracelet-montre a centuplé le chiffre de mes affaires.

— Centuplé?

— Oui. Je fais beaucoup d'exportation en Afrique.

— Je ne vois pas.

— Mais si: avant le bracelet en question, je ne pouvais vendre de montres aux nègres, ils n'ont pas de poche pour les mettre.

Un Américain voyageant en Europe engagea un domestique. En arrivant dans un hôtel en Autriche, il lui ordonna de faire inscrire leurs noms au bureau. Quelque temps après, l'Américain demanda au domestique s'il avait exécuté ses ordres.

— Oui, Monsieur, répondit l'autre.

— Comment avez-vous écrit mon nom?

— Ma foi, Monsieur, je ne sais pas le prononcer, mais je l'ai copié sur votre valise.

— Mais mon nom n'y est pas. Apportez-moi le livre.

On apporta le registre, et l'Américain lut: Monsieur Garanti Tout Cuir.

• • •

"Chère Anne, écrivit le jeune homme, pardonnez-moi, mais je deviens tellement oublieux. Je vous ai demandée en mariage hier soir, mais je ne sais vraiment plus si vous avez dit oui ou non."

"Cher Pierre", répondit-elle, "je suis bien contente d'avoir de vos nouvelles. Je sais bien que j'ai dit non à quelqu'un hier soir, mais j'avais oublié qui c'était au juste."

• • •

Un soir, dans un théâtre, des décors prirent feu, et une odeur de brûlé alarma les spectateurs. Une panique semblait imminente lorsqu'un acteur apparut sur la scène.

— Mesdames et Messieurs, dit-il, tranquillisez-vous. Il n'y a aucun danger.

L'auditoire ne semblait pas rassuré.

— Mesdames et Messieurs, continua le comédien s'élevant à la hauteur de la circonstance, que diable! pensez-vous que s'il y avait du danger je serais ici?

La panique fut enrayée.

• • •

Le Richard. — Aimeriez-vous ma fille tout autant si elle n'avait pas d'argent?

Le Prétendant. — Mais certainement.

Le Richard. — Ça suffit. Je ne veux pas d'idiots dans ma famille.

• • •

Whistler se trouvait nu-tête dans une chapellerie, le chapelier ayant emporté son chapeau dans une autre partie du magasin pour en trouver un pareil. Un homme entra en coup de vent, le chapeau à la main, et prenant Whistler pour un vendeur, lui dit avec colère:

— Regardez-moi ça, ce chapeau ne me va pas!

Whistler lorgna critiquement l'inconnu de la tête aux pieds, puis dit d'une voix traînante:

— Ma foi, ni votre veston non plus. Et en plus, pardonnez-moi de vous dire, du diable si je raffole de la couleur de votre pantalon.

Le petit Jacques ayant entendu dire que les bébés s'achetaient au marché, interpelle un soir, à dîner, un ami de la maison, dont les charmes physiques rappellent ceux de Quasimodo:

— Pourquoi es-tu si laid? lui dit-il.

L'ami se met à rire jaune et ne répond pas.

— Ah! reprend alors l'aimable enfant, ta maman t'aura acheté d'occasion.

• • •

— Victorine, j'ai des idées noires. Ça ne va pas. Je suis neurasthénique et j'ai envie de me suicider.

— A ton aise, mon ami. Mais n'oublie pas de me laisser un mot d'écrit pour m'éviter des embêtements.

• • •

Pour une question de boutique, deux acteurs en vinrent aux mains; on les sépara, mais tous deux déclarent que l'incident ne peut en rester là. Ils décident d'aller sur le terrain.

Le lendemain, ils se rendent dans les bois accompagnés de leurs témoins.

Tous deux se déshabillent; l'un était maigre, l'autre était atteint d'une fâcheuse obésité. Le premier, prenant un morceau de craie, s'approcha de son adversaire, lui fit un rond sur le ventre, et déclara:

— Il faut égaliser les chances, ce qui est en dehors ne compte pas!

Le duel n'alla pas plus loin et les deux ennemis se réconcilièrent au milieu de l'hilarité générale.

• • •

Madame est vexée parce que les biftecks que livre son boucher deviennent de plus en plus petits.

L'autre jour, elle passe une commande par téléphone:

— Faites livrer deux biftecks bien tendres. Au cas où personne ne serait là, vous n'avez qu'à les glisser par le trou de la serrure.

• • •

Mme Moïse est très irritée contre son époux.

— Comment, toi, Moïse, un homme aussi intelligent et qui connais si bien les chevaux, tu as acheté un cheval borgne! Et combien l'as-tu payé, ce cheval?

— Cinq cents piastres.

— Cinq cents piastres! Mais tu es devenu fou, Moïse. . .

— Ecoute, Sarah, c'est une bonne affaire!

— Une bonne affaire; sais-tu, Moïse, que tu nous mettras sur la paille!

— Mais écoute donc, Sarah! Ecoute; je l'ai payé cinq cents piastres, c'est vrai, mais trois billets de cent dollars étaient faux.

— Votre femme n'a jamais essayé de chantonner quelque chose à votre bébé quand il crie ainsi?

— Si, si. . .

— Et?

— Et les voisins ont fait dire qu'ils préféraient que l'enfant crie.

• • •

Un officier décida de voir par lui-même comment ses sentinelles faisaient leur devoir. Il fut quelque peu surpris d'entendre ce qui suit:

— Halte-là! Qui vive?

— Ami, avec une bouteille.

— Passe, ami. Halte, bouteille.

• • •

On sait que les hôtels espagnols ont la réputation de manquer quelque peu de confort. Un voyageur débarque à Murcie et sonne la femme de chambre pour avoir de l'eau.

— Comment? demande la femme de chambre.

— Je voudrais de l'eau.

— Propre? prononce seulement l'innocente enfant. . .

• • •

Le client. — Je voudrais un faux-col.
Le vendeur. —Quel genre? Comme le mien?
Le client. — Oh! non, un propre!

Bloch et Blum, causent ensemble.

— Croirais-tu, dit le premier à son coreligionnaire, que je ne puis arriver à fumer une pipe.

— ? ? ?

— Quand c'est avec mon tabac que je la bourre, je n'en mets jamais assez, quand c'est celui d'un ami, j'en mets trop.

• • •

Tous deux ont résolu de s'associer.

Le notaire chargé de rédiger l'acte a eu beaucoup de peine à mettre le contrat sur pied. A chaque instant, il fallait changer une clause. Enfin, ils sont d'accord et on va signer l'acte, quand tout à coup Bloch refuse d'approuver l'acte préparé.

— Mais enfin, dit le notaire impatienté, qu'y a-t-il encore?

— On a oublié, répliqua Bloch, une clause pour le partage des bénéfices en cas de faillite.

• • •

— Papa, un embarras de voitures, qu'est-ce que c'est?

— C'est quand il y en a de trop.

— Et un embarras d'argent?

— C'est quand il n'y en pas assez!

———————— DECHIRER EN SUIVANT LE POINTILLE ————————

BULLETIN D'ABONNEMENT

Nom de l'abonné ....

Adresse bien lisible..

.... *à* .... *Comté de*....................

DEUX DOLLARS CINQUANTE

pour un abonnement d'un an à LA REVUE CULINAIRE *à dater du prochain numéro qui suivra la réception du montant de l'abonnement.*

Faites votre envoi payable au pair à Montréal (chèque, bon ou mandat de poste) au nom de LA REVUE CULINAIRE.

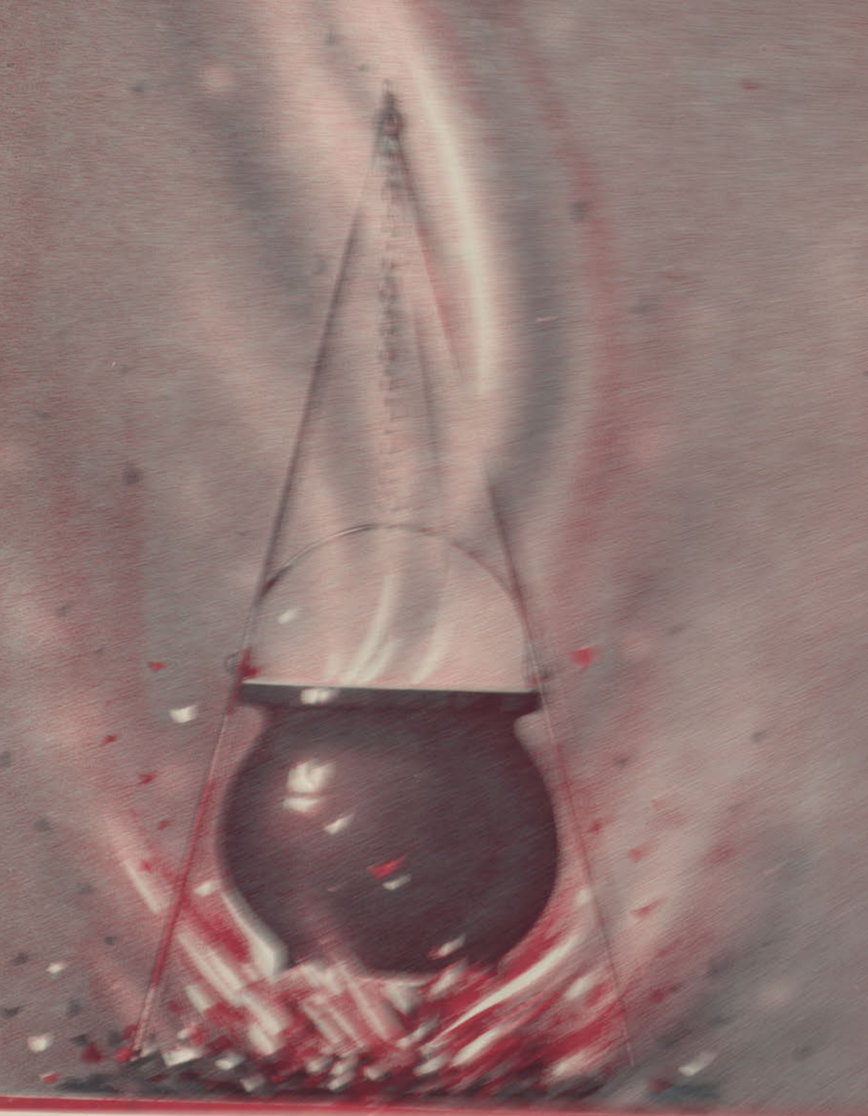
CHAMBRE 617, 132, RUE ST-JACQUES OUEST

MONTREAL

Téléphone: HArbour 8077

janvier 1931 | Vol. I - No 3 | Prix: 25 cents

La Revue Culinaire



2, rue St-Jacques Ouest | Montréal, Canada

la revue culinaire

Vol. I. Numéro 3. **15 JANVIER 1931** **Prix du numéro: 25 cents**

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
Edifice Transportation
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

Gaston Duquette
Secrétariat

A.-A. Côté
Comptabilité

GASTON BOINNARD
Editeur

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

SOMMAIRE

AVIS A NOS LECTEURS

La Revue Culinaire ***est en vente dans tous les principaux kiosques de journaux. Pour recevoir régulièrement notre revue, nous recommandons de prendre un abonnement; cela revient un peu moins cher que l'achat au numéro; la revue est envoyée sous enveloppe.— Voir, page 48, notre bulletin d'abonnement.***



Editorial

De la différence entre notre Revue et un livre de cuisine

Depuis que nous avons offert au public la Revue Culinaire *nous avons reçu, de la part de nos lecteurs, bien des lettres encourageantes.*

Nous passons brièvement et modestement sur les appréciations élogieuses (une lectrice nous dit en effet que la Revue Culinaire *est une des plus jolies revues canadiennes-françaises), pour répondre publiquement à une question qui nous est maintes fois posée.*

Nos recettes culinaires sont très appréciées et, pour cette raison, on nous reproche de ne pas en publier assez dans chaque numéro.

Pour notre défense, nous soulignons ici la différence *qui doit exister entre une revue culinaire et un livre de cuisine.*

Nous publions une revue culinaire non pas dans le seul esprit de créer de nouveaux "cordons bleus", bien que cela soit notre légitime ambition, mais aussi pour remplir un programme plus étendu.

Dans chaque numéro nous offrons des articles éducatifs ayant non seulement une parenté avec la cuisine, mais aussi un esprit plus sociologique.

A côté de nos recettes, de notre cuisine illustrée, nous publions des histoires, des anecdotes gastronomiques, dont tout le monde est friand, nous nous étendons considérablement sur le foyer familial, son installation, son confort, sa décoration, l'art de recevoir, etc.

Nous ne craignons pas d'aborder d'autres sujets, tels les articles traitant du tourisme gastronomique, la décoration florale; et quant à notre partie franchement récréative, nos histoires amusantes si vous le voulez, elles ont pour but de faire une heureuse diversion à nos recettes culinaires et problèmes diététiques.

Nous comprenons que dans les moments sérieux de la vie, un peu de sel latin, de gauloiseries, détendent les nerfs et donnent un réactif nécessaire à notre système humain.

Apprendre en s'amusant n'est pas un problème hypothétique.

Nous voilà loin, n'est-ce pas, du livre de cuisine où défilent, depuis la première page jusqu'à la dernière, des recettes interminables, monotones, qui rebutent les commençants, fatiguent les initiés et font que ce livre devient un objet embarrassant dont on se délivre en l'envoyant rejoindre, sur une tablette de bibliothèque, d'autres vieux bouquins, qui moisissent pendant des générations.

On ne peut donc nier les excellents effets de cette méthode qui consiste à apprendre par petites doses, laissant au lecteur le temps nécessaire pour se pénétrer de chaque sujet.

Et puis!!

A la fin de l'année, si on a la sagesse de conserver précieusement tous les numéros de la Revue Culinaire, *on aura en mains tous les élements d'un livre de cuisine, représentant un bagage culinaire important.*

Puisque nous parlons de recettes culinaires, permettez-nous de faire encore une autre mise au point.

Nous aurions pu, suivant alors les principes fondamentaux d'un livre de cuisine, publier nos recettes par catégories. A cet effet, nous aurions fait paraître, dans les premiers numéros, des recettes de soupes et potages, pour attaquer ensuite les hors-d'œuvre, et finir (dans quelques années!) par les desserts et friandises.

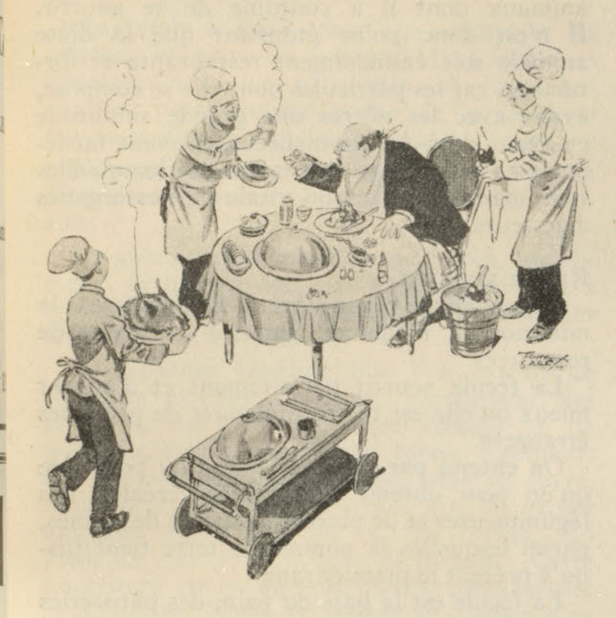
Nous avons réfuté cette méthode, excellente pour un livre de cuisine, mais qui manque d'attrait pour une revue culinaire.

Nous publions donc des recettes variées, traitant aussi bien des hors-d'œuvre que des viandes ou des desserts.

Nous n'agissons pas cependant au petit bonheur, nous n'oublions pas que chaque saison commande certaines recettes et nous nous efforçons de répondre aussi aux demandes qui nous sont faites. Les recettes du homard Thermidor et Newburg, qui paraissent dans le présent numéro, sont des exemples du souci que nous avons de plaire à nos lecteurs.

Nous avons été tenté d'écrire cet éditorial dès le début de notre magazine, nous avons cependant préféré attendre que quelques objections nous soient faites pour expliquer à nos amis lecteurs, cette profonde différence qui existe entre un livre classique de cuisine et notre Revue Culinaire.

Gaston BOINNARD.



La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

LES ALIMENTS

Qu'entend-on par aliments? Réponse populaire: L'aliment est tout ce qui nourrit. Réponse scientifique: On entend par aliments les substances qui, soumises à l'estomac, peuvent s'animaliser par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l'usage de la vie.

Ainsi, la qualité distinctive de l'aliment consiste dans la propriété de subir l'assimilation animale.

TRAVAUX ANALYTIQUES.

Le règne animal et le règne végétal sont ceux qui, jusqu'à présent, ont fourni des aliments au genre humain. On n'a encore tiré des minéraux que des remèdes ou des poisons.

Depuis que la chimie analytique est devenue une science certaine, on a pénétré très avant dans la double nature des éléments dont notre corps est composé, et des substances que la nature semble avoir destinées à réparer les pertes.

Ces études avaient entre elles une grande analogie, puisque l'homme est composé en grande partie des mêmes substances que les animaux dont il se nourrit, et qu'il a bien fallu chercher aussi dans les végétaux les affinités par suite desquelles ils deviennent eux-mêmes animalisables.

On a fait dans ces deux voies les travaux les plus louables et en même temps les plus minutieux, et on a suivi, soit le corps humain, soit les aliments par lesquels il se répare, d'abord dans leurs particules secondaires, et ensuite dans leurs éléments, au delà desquels il ne nous a point encore été permis de pénétrer.

Ici, j'avais l'intention de placer un petit traité de chimie alimentaire, et d'apprendre

(*Suite du numéro de décembre.*)

à mes lecteurs en combien de millièmes de carbone, d'hydrogène, etc., on pourrait réduire eux et les mets qui les nourrissent; mais j'ai été arrêté par la réflexion que je ne pouvais guère remplir cette tâche qu'en copiant les excellents traités de chimie qui sont entre les mains de tout le monde. J'ai craint encore de tomber dans des détails stériles, et me suis réduit à une nomenclature raisonnée, sauf à faire passer par-ci par-là quelques résultats chimiques, en termes moins hérissés et plus intelligibles.

OSMAZÔME.

Le plus grand service rendu par la chimie à la science alimentaire est la découverte ou plutôt la précision de l'osmazôme.

L'osmazôme est cette partie éminemment sapide des viandes qui est soluble à l'eau froide, et qui se distingue de la partie extractive en ce que cette dernière n'est soluble que dans l'eau bouillante.

C'est l'osmazôme qui fait le mérite des bons potages; c'est lui qui, en se caramélisant, forme le roux des viandes; c'est par lui que se forme le rissolé des rôtis; enfin c'est de lui que sort le fumet de la venaison du gibier.

L'osmazôme se retire surtout des animaux adultes à chairs rouges, noires, qu'on est convenu d'appeler chairs faites; on n'en trouve point ou presque point dans l'agneau, le cochon de lait, le poulet, et même dans le blanc des plus grosses volailles; c'est pour cette raison que les vrais connaisseurs ont toujours préféré l'entre-cuisse; chez eux l'instinct du goût avait prévenu la science.

C'est aussi la prescience de l'osmazôme qui a fait chasser tant de cuisiniers, convaincus de distraire le premier bouillon; c'est elle qui fit la réputation des soupes de primes, qui a fait adopter les croûtes au pot, comme confortatives dans le bain, et qui fit inventer au chanoine Chevrier des marmites fermant à clef; c'est le même à qui l'on ne servait jamais des épinards le vendredi qu'autant qu'ils

avaient été cuits dès le dimanche, et remis chaque jour sur le feu avec une nouvelle addition de beurre frais.

Enfin, c'est pour ménager cette substance, quoique encore inconnue, que s'est introduite la maxime que, pour faire du bon bouillon, la marmite ne devait que *sourire*.

L'osmazôme, découvert après avoir fait si longtemps les délices de nos pères, peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation.

A l'osmazôme succède, par le traitement à l'eau bouillante, ce qu'on entend plus spécialement par matière extractive: ce dernier produit, réuni à l'osmazôme, compose le jus de viande.

PRINCIPE DES ALIMENTS.

La fibre est ce qui compose le tissu de la chair et ce qui se présente à l'œil après la cuisson. La fibre résiste à l'eau bouillante, et conserve sa forme, quoique dépouillée d'une partie de ses enveloppes. Pour bien dépecer les viandes, il faut avoir soin que la fibre fasse un angle droit, ou à peu près, avec la lame du couteau: la viande ainsi coupée a un aspect plus agréable, se goûte mieux, et se mâche plus facilement.

Les os sont principalement composés de gélatine et de phosphate de chaux.

La quantité de gélatine diminue à mesure qu'on avance en âge. A soixante-dix ans, les os ne sont plus qu'un marbre imparfait; c'est ce qui les rend si cassants, et fait une loi de prudence aux vieillards d'éviter toute occasion de chute.

L'albumine se trouve également dans la chair et dans le sang; elle se coagule à une chaleur au-dessous de 40 degrés; c'est elle qui forme l'écume du pot au feu.

La gélatine se rencontre également dans les os, les parties molles et cartilagineuses; sa qualité distinctive est de se coaguler à la température ordinaire de l'atmosphère; deux parties et demie sur cent d'eau chaude suffisent pour cela.

La gélatine est la base de toutes les gelées grasses et maigres, blancs-mangers, et autres préparations analogues.

La graisse est une huile concrète qui se forme dans les interstices du tissu cellulaire, et s'agglomère quelquefois en masse dans les animaux que l'art ou la nature y prédispose, comme les cochons, les volailles, les ortolans et les becfigues; dans quelques-uns de ces animaux, elle perd son insipidité, et prend un léger arome qui la rend fort agréable.

Le sang se compose d'un sérum albumineux, de fibrine, d'un peu de gélatine, et d'un peu d'osmazôme; il se coagule à l'eau chaude, et devient un aliment très nourrissant (exemple: le boudin).

Tous les principes que nous venons de passer en revue sont communs à l'homme, et aux animaux dont il a coutume de se nourrir. Il n'est donc point étonnant que la diète animale soit éminemment restaurante et fortifiante; car les particules dont elle se compose, ayant avec les nôtres une grande similitude et ayant déjà été animalisées, peuvent facilement s'animaliser de nouveau lorsqu'elles sont soumises à l'action vitale de nos organes digesteurs.

REGNE VEGETAL.

Cependant le règne végétal ne présente à la nutrition ni moins de variétés ni moins de ressources.

La fécule nourrit parfaitement et d'autant mieux qu'elle est moins mélangée de principes étrangers.

On entend par fécule la farine ou poussière qu'on peut obtenir des graines céréales, des légumineuses et de plusieurs espèces de racines, parmi lesquelles la pomme de terre tient jusqu'à présent le premier rang.

La fécule est la base du pain, des pâtisseries et des purées de toute espèce, et entre ainsi pour une très grande partie dans la nourriture de presque tous les peuples.

Presque tous les animaux domestiques mangent avec avidité la fécule, et ils sont singulièrement fortifiés, parce que c'est une nourriture plus substantielle que les végétaux secs ou verts qui sont leur pâture habituelle.

Le sucre n'est pas moins considérable, soit comme aliment, soit comme médicament.

Cette substance, autrefois reléguée aux Indes et aux colonies, est devenue indigène au commencement du XIX[e] siècle. On l'a découverte et suivie dans le raisin, les navets, la châtaigne, et surtout la betterave. C'est un service éminent que la science a rendu à la société et un exemple qui peut avoir dans la suite des résultats plus étendus.

Le sucre, soit à l'état solide, soit dans les diverses plantes où la nature l'a placé, est extrêmement nourrissant; les animaux en sont friands, et les Anglais, qui en donnent beaucoup à leurs chevaux de luxe, ont remarqué qu'ils en soutiennent bien mieux les diverses épreuves auxquelles on les soumet.

Le sucre, qu'aux jours de Louis XIV on ne trouvait que chez les apothicaires, a donné naissance à diverses professions lucratives, telles que les pâtissiers du petit four, les confiseurs, les liquoristes et autres marchands de friandises.

Les huiles douces proviennent aussi du règne végétal; elle ne sont esculentes qu'autant qu'elles sont unies à d'autres substances, et doivent surtout être regardées comme un assaisonnement.

Le gluten, qu'on trouve particulièrement dans le froment, concourt puissamment à la fermentation du pain dont il fait partie; les chimistes ont été jusqu'à lui donner une nature animale.

On a fait à Paris, pour les enfants et les oiseaux, et pour les hommes dans quelques départements, des pâtisseries où le gluten domine, parce qu'une partie de la fécule a été soustraite au moyen de l'eau.

Le mucilage doit sa qualité nutritive aux diverses substances auxquelles il sert de véhicule.

La gomme peut devenir, au besoin, un aliment; ce qui ne doit pas étonner, puisque à très peu de chose près elle contient les mêmes éléments que le sucre.

La gélatine végétale que l'on extrait de plusieurs espèces de fruits, notamment des pommes, des groseilles, des coings, et de quelques autres, peut aussi servir d'aliment: elle en fait mieux la fonction, unie au sucre, mais toujours beaucoup moins que les gelées animales qu'on tire des os, des cornes, des pieds de veau et de la colle de poisson. Cette nourriture est en général légère, adoucissante et salutaire. Aussi la cuisine et l'office s'en emparent et se la disputent.

Difference du gras au maigre.

Au jus près, qui, comme nous l'avons dit, se compose d'osmazôme et d'extractif, on trouve dans les poissons la plupart des substances que nous avons signalées dans les animaux terrestres, telles que la fibrine, la gélatine, l'albumine: de sorte qu'on peut dire avec raison que c'est le jus qui sépare le régime gras du maigre.

Ce dernier est encore marqué par une autre particularité: c'est que le poisson contient en outre une quantité notable de phosphore et d'hydrogène, c'est-à-dire ce qu'il y a de plus combustible dans la nature. D'où il suit que l'ichtyophagie est une diète échauffante: ce qui pourrait légitimer certaines louanges données jadis à quelques ordres religieux, dont le régime était directement contraire à celui de leurs vœux déjà réputé le plus fragile.

Observation particuliere.

Je n'en dirai pas davantage sur cette question de physiologie; mais je ne dois pas omettre un fait dont on peut vérifier l'existence.

Il y a quelques années, j'allai voir une maison de campagne, dans un petit hameau des environs de Paris situé sur le bord de la Seine, en avant de l'île de Saint-Denis, et consistant principalement en huit cabanes de pêcheurs. Je fus frappé de la quantité d'enfants que je vis fourmiller sur la route. J'en marquai mon étonnement au batelier avec lequel je traversai la rivière. "*Monsieur, me dit-il, nous ne sommes ici que huit familles, et nous avons cinquante-trois enfants, parmi lesquels il se trouve quarante-neuf filles et seulement quatre garçons, et, de ces quatre garçons, en voilà un qui m'appartient.*" En disant ces mots, il se redressait d'un air de triomphe, et me montrait un petit marmot de cinq à six ans, couché sur le devant du bateau, où il s'amusait à gruger des écrevisses crues.

De cette observation, qui remonte à plus de dix ans, et de quelques autres que je ne puis pas aussi facilement indiquer, j'ai été amené à penser que le mouvement génésique causé par la diète ichtyaque pourrait bien être plus irritant que pléthorique et substantiel; et j'y persiste d'autant plus volontiers que, tout récemment, le docteur Bailly a prouvé, par une suite de faits observés pendant près d'un siècle, que toutes les fois que, dans les naissances annuelles, le nombre des filles est notablement plus grand que celui des garçons, la surabondance des femelles est toujours due à des circonstances débilitantes; ce qui pourrait bien nous indiquer aussi l'origine des plaisanteries qu'on a faites de tout temps au mari dont la femme accouche d'une fille.

La première est que l'animalisation se fait à peu près de la même manière que la végétation, c'est-à-dire que le courant réparateur formé par la digestion est aspiré de diverses manières par les cribles ou suçoirs dont nos organes sont pourvus, et devient chair, ongle, os ou cheveu, comme la même terre arrosée de la même eau produit un radis, une laitue, un pissenlit, selon les graines que le jardinier leur a confiées.

La seconde est qu'on n'obtient point, dans l'organisation vitale, les mêmes produits que dans la chimie absolue; car les organes destinés à produire la vie et le mouvement agissent puissamment sur les principes qui leur sont soumis.

Mais la nature, qui se plaît à s'envelopper de voiles et à nous arrêter au second ou au troisième pas, a caché le laboratoire où elle fait ses transformations; et il est véritablement difficile d'expliquer comment, étant convenu que le corps humain contient de la chaux, du soufre, du phosphore, du fer et dix autres substances encore, tout cela peut cependant se soutenir et se renouveler pendant plusieurs années avec du pain et de l'eau.

(*A suivre.*)

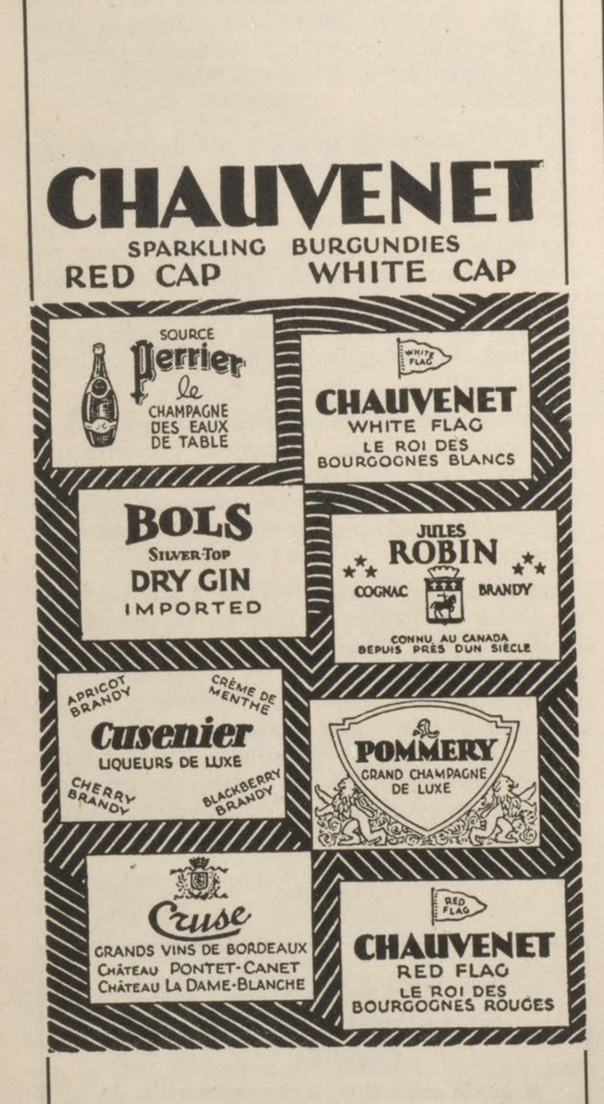
Pour donner un goût délicat et une saveur exquise à vos mets

Employez les produits de qualité



LAIT — CREME — BEURRE — ŒUFS

CREME A LA GLACE





Fromage de Gruyère (en 12 portions)
Pierre Burki, Lucerne



ALFRED DUPRE, *Importateur*

ATlantic 2588 Entrepôt 696 Williams

LA VIE MODERNE

Les différents repas—L'hygiène de la table

(*Suite du numéro de décembre*)

Le petit déjeuner

Le *petit déjeuner* n'est pas toujours un repas de famille, car les estomacs à leur réveil étant plus ou moins succeptibles, il est naturel que leurs exigences diffèrent. Chaque personne a ses préférences et s'il est d'usage que tout le monde se mette à table en même temps pour prendre ce premier repas, chacun des convives a son service spécial.

La plupart du temps, on prend le petit déjeuner isolément, les uns dans la chambre à coucher, les autres dans la salle à manger et successivement.

Le petit déjeuner se compose de l'un des breuvages suivants:

1° Le *café noir* ou additionné de *lait*, avec ou sans pain beurré, grillé ou non. — C'est le *café au lait*, accompagné de beurre et de rôties, qui est consideré chez nous comme le déjeuner classique.

2° Le *cacao* ou le *chocolat* cuit à l'eau ou au lait. On sert avec cet aliment des rôties beurrées ou non. Le chocolat, étant plus lourd que le café au lait, a moins de partisans.

3° Le *consommé* chaud avec ou sans pain séché ou grillé.

4° Le *lait chaud* avec ou sans pain séché ou grillé.

5° Le *thé avec ou sans lait.*

Certaines personnes restent fidèles aux *soupes*. Les enfants prennent des *soupes au lait*, des *panades*, des *farines lactées*.

Enfin la mode existe aussi dans quelques familles de prendre, dès le matin, des *œufs à la coque ou sur le plat*, *des viandes froides* ou même des *grillades*.

• • •

Si le petit déjeuner est servi dans les chambres à coucher, on le présente sur le plateau recouvert d'un napperon. Il comprend alors le breuvage contenu dans un petit pot spécial, et, pour le café au lait, dans deux petits différents, l'un réservé au café noir et l'autre au lait chaud. Il importe, en effet, que chaque personne compose le mélange à son gré.

On ajoute sur le plateau une grande tasse munie de sa soucoupe dans laquelle repose la cuiller. A côté se trouvent le beurrier, muni d'un couteau, l'assiette aux rôties et la serviette. On ajoute généralement la salière.

Si le déjeuner comporte autre chose qu'un breuvage, on ajoute à l'ensemble un couvert complet.

D'ailleurs, pour peu que le petit déjeuner soit compliqué, c'est dans la salle à manger qu'on le sert.

Dans ce cas, on dresse tout simplement le couvert sur la table de la salle à manger, recouverte d'une natte ou d'une nappe de fantaisie. Des petites serviettes remplacent souvent les grandes.

Pour les personnes qui prennent du chocolat ou du cacao, on ajoute toujours sur la table des verres et une carafe d'eau.

Le repas de midi

Le *dîner* est un de nos *gros* repas de la journée.

Au *dîner*, on peut servir toutes espèces d'aliments. L'estomac, à midi, semble être moins susceptible que le soir. Au dîner, on sert volontiers des mets indigestes pourvu qu'ils flattent le palais.

Les grillades, les fritures, les ragoûts, les crudités, les coquillages, les crustacés, etc., sont généralement réservés au dîner.

Pour mettre en appétit, on sert des hors-d'œuvre dont la plupart, très épicés, feraient frémir au repas du soir.

Il est entendu qu'au dîner on doit bien manger. Certes le petit déjeuner n'a pas pu suffire pour réparer un jeûne qui durait depuis la veille. Les hors-d'œuvre ont vite fait d'anéantir le souvenir du petit déjeuner et d'apprêter toute la gourmandise du convive à savourer les compositions les plus audacieuses.

Après les hors-d'œuvre, on sert toujours un plat chaud, poisson, œufs, etc., en guise d'entrée. C'est à ce premier service que succèdent les plats de viande grillée ou en ragoût accompagnés de légumes, et en plus ou moins grand nombre selon le caractère ou le cérémonial du repas.

On ne sert généralement pas d'entremets au dîner, mais du fromage, des fruits et des gros gâteaux, tandis que les confiseries sont réservées pour le souper.

Le souper

Le souper comporte des raffinements assez légitimes. C'est le dernier repas de la journée, qui ne doit pas occasionner de fatigue à l'estomac déjà surmené comme tout le reste de l'économie. Un souper quelque peu lourd menace de ruiner le sommeil.

C'est en raison de l'heure où on le prend, et des précautions qu'il comporte par mesure d'hygiène, que certaines préparations culinaires ont totalement disparu du programme alimentaire réservé au souper.

Ici, le potage remplace les hors-d'œuvre. Aux crudités épicées du matin, on substitue cet aliment chaud et facile à digérer. Les légumes verts cuits remplaceront les farineux et au lieu de ragoûts, on servira des rôtis. Les vinaigrettes et sauces relevées, poivrade ou autres, sont supprimées au souper.

On ne cherche pas à éveiller l'appétit des gens qui soupent, mais à flatter leur gourmandise par la délicatesse des mets préparés.

Au souper apparaît le luxe des entremets, des confiseries et des sucreries de toutes sortes. Les fruits crus n'apparaissent pour ainsi dire que pour ornement; ils sont remplacés par les compotes, marmelades, etc.

Le souper n'a cependant tout son développement que lorsqu'il y a des invités, car on s'aperçoit de plus en plus de la nécessité de prendre peu de nourriture le soir. Certaines personnes suppriment même la viande. On devrait, par prudence, compléter le souper par une infusion chaude.

L'hygiène de la table

Quelles que soient vos heures de repas, mangez à l'heure fixe et à votre faim. Si vous avez beaucoup d'appétit, modérez-vous. Ayez encore faim en sortant de table.

Etes-vous, au contraire, peu affamé, ne surmenez pas votre estomac en le "forçant". Toutefois, si vous êtes prudent, une heure viendra dans la journée où l'appétit apparaîtra. Vous en profiterez pour faire une collation légère d'aliments sains.

La collation n'a même pour objet que de soutenir dans l'intervalle des repas, et ceux-là seuls devraient collationner dont l'estomac est capricieux.

Ne vous attardez pas à écouter ni surtout à imiter les hygiénistes d'occasion. Votre tempérament n'est pas le leur. Si vous venez à vous trouver incommodé par la lenteur des digestions, consultez plutôt votre docteur et ne vous instituez pas un régime inspiré par un ami qui vous en aura vanté les vertus.

Dès que deux personnes viennent à parler hygiène, il y en a toujours une des deux qui donne à l'autre des conseils que la seconde est tentée de suivre. De là viennent bien des misères.

N'écoutez pas trop les "végétariens". Les légumes sont excellents et valent mieux sans doute que la viande, mais celle-ci est plus fortifiante et, sous moins de volume, nourrit davantage.

Bien entendu, tenez compte de votre tempérament et des avis du docteur pour régler votre régime quotidien.

Si vous avez des tendances à l'obésité, éloignez de votre table les farineux, les mets à la sauce, les substances grasses, la charcuterie, les sucreries, le fromage, etc. Ne buvez ni bière ni boisson alcoolisée.

Au contraire, si vous avez besoin de grossir, prenez des consommés, des laitages, des féculents, des pâtes et toutes substances grasses. Buvez du vin et de la bière.

Craignez-vous la neurasthénie? Assurez-vous de la régularité de vos fonctions digestives et consultez le docteur à propos de votre régime. En Russie on traite les neurasthéniques par le caviar.

Le régime lacté est propice aux albuminuriques et aux dyspeptiques.

On devrait même, par précaution, se mettre, un jour par semaine, aux œufs et au lait.

Je n'ai pas à indiquer les régimes spéciaux qui conviennent le mieux dans les cas de maladie. Je m'en tiendrai seulement à donner la liste des principaux aliments classés d'après leur valeur nutritive:

1° Aliments riches en substances nutritives:

Les fruits à gousse, tels que les haricots, les pois et les lentilles;
Les viandes fraîches et salées;
Les œufs cuits, en omelette ou autrement;
Le pain et les farines non blutées;
Les choux frais ou en compote;
Les haricots verts;
Les épinards;
Certains poissons, anguilles, maquereaux, harengs, morue;
Les fromages;

Parmi les boissons:

Le lait;
Le chocolat;
La bière faible.

2° Aliments moins riches en substances nutritives:

Les pommes de terre et les carottes;
Les châtaignes;
Les figues et les pruneaux;
Le lard et les graisses.

Parmi les boissons:

Le lait de chèvre;
La bière forte;
Le vin;
L'eau-de-vie et les alcools.

Dans un bon régime, on doit trouver un rapport constant entre les *corps gras*, les *matières azotées* et l'*amidon* qui sont les éléments constitutifs de la nutrition et qui permettent de restituer à l'organisme sa force et sa chaleur, c'est-à-dire de réparer ses pertes journalières d'azote et de carbone.

On a déduit qu'un homme adulte devrait prendre chaque jour:
4 onces de matières azotées,
16 onces d'amidon,
2 onces de graisses,
ou, en d'autres termes, dans la pratique:
20 onces de pain et matières féculentes,
10 onces de viande.

Les citadins ont besoin d'une nourriture plus riche en azote qu'en carbone: ils consommeront donc plus de viande et moins de pain ou de farineux, moins de corps gras.

Observez, d'ailleurs, que certains aliments tels que les haricots, le maïs, les lentilles, les œufs, le fromage, certains poissons, peuvent remplacer la viande.

Le muletier espagnol, qui suit sa bête pendant 30 milles, ne mange pas plus de viande que les brahmines qui sont les plus beaux et les plus intelligents des Indiens. En Orient, les ouvriers qui peinent n'ont pour toute nourriture que le pain bis, les raisins et les figues.

Tout cela pour dire qu'il est assez facile de se nourrir hygiéniquement, quel que soit le budget dont on dispose.

• • •

Vous auriez tort de vous priver de vin par principe. Cette boisson, dont on ne peut discuter l'agrément, est reconstituante à condition qu'on en use sagement et à propos.

Quant à l'eau naturelle, c'est assurément le meilleur et le plus simple des breuvages, pourvu qu'elle soit bien pure.

Les eaux minérales et les eaux gazeuses ne doivent pas être prises au hasard. N'en buvez pas sans raison ni sans avis autorisé et pénétrez-vous de cette idée que les eaux gazeuses sont des stimulants accidentels, de même que les eaux minérales sont des commencements de remèdes.

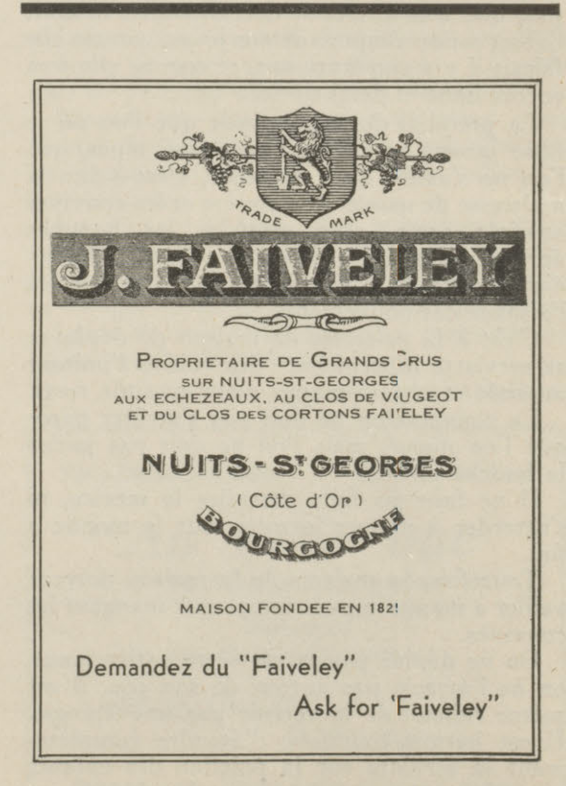
• • •

Le régime de la table doit être subordonné au régime général de l'existence. A plus de dépenses correspondent plus de recettes. Votre effort doit tendre à établir l'équilibre entre les unes et les autres. Si vous prenez peu d'exercice, si votre condition ou votre santé vous condamnent à une stabilité relative, modérez votre régime.

Par contre, les personnes qui mangent beaucoup doivent s'obliger à prendre beaucoup d'exercice.

Faites, en moyenne, deux heures de marche par jour, quel que soit votre âge. Marchez, de préférence, pendant une heure avant le repas, mais attendez au moins une demi-heure après avoir mangé pour recommencer votre promenade.

(*A suivre au prochain numéro.*)



Le petit protocole de la table

Nous n'avons pas l'intention de donner à nos lecteurs une leçon de savoir-vivre; cependant, il nous paraît utile de mentionner, ci-après, tout un petit protocole de la table, afin de rassurer les uns sur leur façon d'agir et de renseigner les autres, lorsqu'il se présente des petites situations embarrassantes.

Même dans l'intimité, il faut savoir respecter la bienséance. C'est à table qu'il est le plus facile de reconnaître les gens bien élevés. Ceux qui se laissent aller au mépris des règles du savoir-vivre, dans le cadre restreint de la famille, conserveront leur attitude négligée en présence des étrangers. Ils seront mal à l'aise à la table des autres.

Ceux, au contraire, qui ont pris des habitudes de correction chez eux, ne seront embarrassés ni intimidés nulle part.

En matière de bienséance, comme à tout autre propos, les usages changent avec le temps, les milieux et les classes sociales. N'oubliez pas, pourtant, que le bon sens et le respect des droits et de la personne d'autrui dominent la mode de savoir-vivre comme toutes les autres modes.

Or, il est des prescriptions qui ne changent pas, que tout le monde doit connaître et dont l'observation s'impose de nos jours, comme elle faisait il y a cinquante ans, et comme elle fera encore dans un demi-siècle.

La première des règles veut que l'on ne se fasse jamais attendre à l'heure des repas, que l'on ne s'asseye qu'à son tour, c'est-à-dire la maîtresse de maison la première et les convives aussitôt après, sans attendre, les hommes après les dames. La chaise sera placée à bonne distance de la table, de façon à permettre l'aisance des mouvements.

C'est à la maîtresse de maison de déployer sa serviette la première. Ses voisins l'imitent aussitôt et chacun mange alors aussitôt servi.

La conversation ne doit pas s'arrêter parce que l'on mange, mais l'on ne doit pas parler la bouche pleine.

Il ne faut pas faire attendre le service, ni s'attarder à manger lorsque tout le monde a fini.

Toutefois, les maîtres de la maison doivent veiller à manger tout le temps que mangent les convives.

On ne déploie pas sa serviette entièrement, on ne l'attache pas autour de son cou, il est même ridicule de la retenir par une épingle. Il est permis, toutefois, d'étendre complètement la serviette sur la poitrine des enfants pour éviter les maladresses et les dégâts sur leurs vêtements.

D'ailleurs, il faut veiller à ne pas gesticuler à ne pas remuer sa chaise et à n'occuper que sa propre place, sans empiéter sur celle des voisins. Les dames n'étalent pas leurs robes et les messieurs, qui se présentent aux repas toujours correctement vêtus, auront soin, comme elles, de modérer leurs gestes et de déposer sur la table ou dans leur assiette leurs cuillers, leurs fourchettes et leurs couteaux si la conversation les oblige, pour donner plus de relief à leurs discours, d'appuyer leurs pensées par des gestes de la main.

La tenue classique exige que l'avant-bras seul porte sur la table, sans que le coude y repose jamais.

Demandez discrètement, et aux domestiques seulement, les objets qui vous manquent. Appelez les serviteurs par leur nom et si ce sont des hommes ne les interpellez pas par "garçon".

C'est aux hommes de verser à boire à leurs voisines. Ils ne doivent pas remplir le verre au-delà des trois-quarts; on ne prend les carafes et les bouteilles que par le goulot. La maîtresse de la maison peut tout au plus, dans certains cas, servir d'un aliment à ses voisins.

A moins que ce système ne facilite le service général et que vous soyez dans la stricte intimité, gardez pour vous l'assiette qu'on vous passe et ne l'envoyez pas à vos voisins.

Vous n'avez pas à dire merci aux domestiques qui vous présentent les plats ou les ustensiles de table.

Ne choisissez jamais les morceaux dans les plats et ne vous servez qu'avec les ustensiles qui s'y trouvent, sans jamais employer à cet effet votre propre couvert.

Posez sur le porte-couteau les ustensiles dont vous n'avez plus besoin. Ne les essuyez pas, fût-ce avec un morceau de pain. Ne laissez votre couvert dans l'assiette sale que si vous voyez la maîtresse de maison le faire.

Ne soufflez pas sur vos aliments pour les refroidir. Attendez qu'ils soient mangeables. N'inclinez pas votre assiette et ne poussez pas les morceaux sur votre fourchette, ni avec le doigt ni même avec un morceau de pain.

Mangez avec la fourchette tenue de la main droite les aliments pour lesquels vous n'avez pas besoin de l'aide du couteau. Au contraire, lorsque vous avez à vous servir du couteau, prenez cet instrument de la main droite, ne coupez qu'un morceau à la fois et portez-le à votre bouche au moyen de la fourchette tenue, cette fois, de la main gauche.

On ne porte jamais un morceau à la bouche au moyen du couteau.

On mange sans couteau la salade et le poisson à moins que l'on ait un couteau à poisson.

Entre temps, posez sur votre assiette votre fourchette et votre couteau en évitant de mettre ces instruments en croix. La fourchette doit toujours reposer la pointe en dessus.

Ne signalez jamais la présence d'un cheveu, d'un insecte, ou de quoi que ce soit dans votre assiette. Ne critiquez d'ailleurs pas la cuisine, cessez de manger, sans affectation toutefois, si elle vous déplaît. Dites que vous n'aimez pas un aliment plutôt que d'avouer une trouvaille répugnante.

Ne repoussez pas votre assiette devant vous lorsque vous aurez fini.

N'essuyez vos mains qu'à votre serviette que vous porterez à vos lèvres avant de boire et après avoir bu.

Ne vous servez pas de votre couteau pour séparer, dans le plat, des morceaux imparfaitement découpés. Priez le domestique de parfaire la dissection.

N'essuyez ni la vaisselle ni les verres avec votre serviette.

Après avoir mangé, ne recueillez pas la sauce de votre assiette, sur un morceau de pain. Ne prenez, d'ailleurs, la sauce qu'avec modération pour éviter de laisser votre assiette trop sale.

On ne porte pas directement à sa bouche les branches d'asperges. On en brise l'extrémité avec sa fourchette.

Vous ne devez prendre directement avec la main aucun aliment, sauf le pain. Même pour manger les fruits, servez-vous de votre fourchette ou de votre cuiller.

On ne coupe pas le pain, on le rompt au fur et à mesure des besoins, et par bouchées. On ne mord pas dans son pain.

On ne brise les coquilles d'œufs que si la maîtresse de maison brise les siennes. Pour ouvrir les œufs et pour les manger, on ne se sert que de la petite cuiller. Toutefois, il existe des instruments spéciaux pour ouvrir les œufs.

Les fruits doivent toujours être séparés en quartiers et pelés avant d'être mangés. Lorsqu'on partage un fruit avec quelqu'un, on a soin de lui présenter les morceaux sur une assiette propre avant de se servir soi-même, et de façon que le morceau le plus avantageux, généralement celui qui porte la queue ou le noyau, soit à la portée du convive.

On ne se détourne pas de la table pour se moucher, pas plus que pour éternuer. Dans ce dernier cas, on porte sa serviette devant sa bouche.

Lorsque les maîtres de la maison n'attirent pas spécialement votre attention sur la qualité du vin, n'affectez pas de déguster par petites gorgées, en connaisseur.

Ne mangez pas trop vite ni, d'ailleurs, trop lentement. Mettez-vous à l'allure de tout le monde.

Ne tourmentez pas les objets qui sont à votre portée, ne renversez pas les salières, ne faites pas de boulettes de pain ni de dessins sur la nappe.

Soyez sobre et ne retournez aux plats qu'avec modération et s'il en reste assez pour les personnes qui ne seraient pas servies.

On ne redemande jamais du potage et l'on ne vide jamais, du reste, complètement son assiette, car il la faudrait incliner, ce qui est contraire au savoir-vivre.

On ne présente pas deux fois le fromage.

Le fromage et le beurre sont les seuls mets que l'on puisse étendre, mais discrètement, sur son pain.

Ne laissez jamais rien dans vos verres.

Ne heurtez pas vos verres, ne prenez pas l'initiative de trinquer ni de porter un toast.

Surveillez votre attitude et votre langage. Evitez d'aborder, dans la conversation, des sujets qui pourraient soulever des discussions. Ne riez pas à tout propos, ne regardez pas dans l'assiette des autres comment ils se servent.

Lorsque vous avez un aliment ou un breuvage à servir à votre voisine, dites-lui: "*Voulez-vous me permettre de vous offrir telle chose.*"

N'examinez pas les couverts pour vous assurer de la richesse métallique, pas plus que les bouchons des vins fins pour rechercher l'authenticité.

En quittant la table, pliez proprement votre serviette si vous êtes dans l'intimité. Laissez-la sur la table, à côté de votre assiette, si vous ne mangez qu'accidentellement dans la maison.

Levez-vous de table dès que la maîtresse de maison quitte elle-même sa chaise.

H. DE CLAIRMONT.



Le luxe d'un wagon-restaurant moderne rivalise avec celui de nos grands hôtels. Le confort y est étudié pour atteindre le maximum de la perfection. (Cliché C.N.R.)

DERRIERE LA SCENE

La Cuisine d'un Wagon-Restaurant

(*Courtoisie du Chemin de fer Canadien-National*)

Premier appel

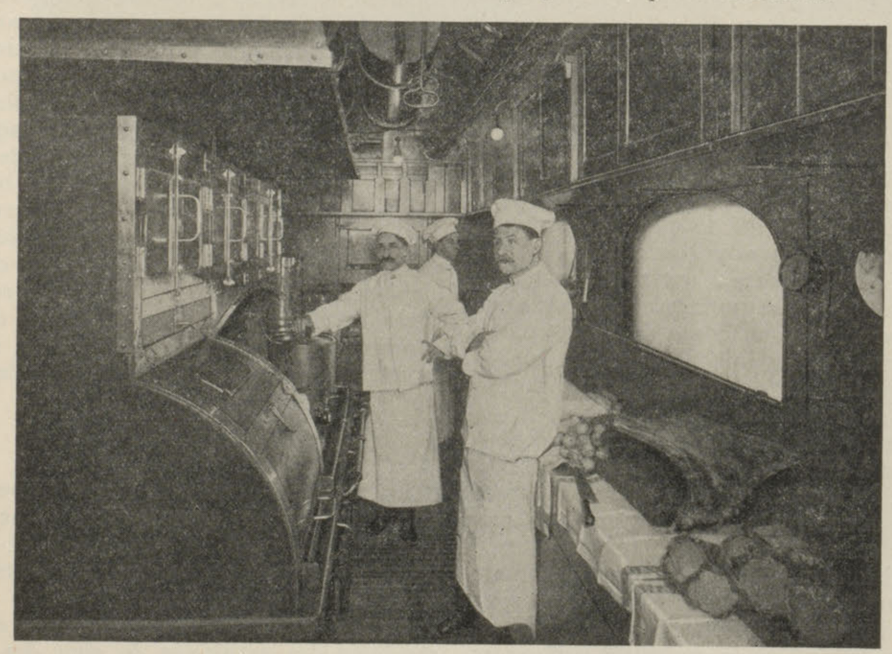
Peu d'entre nous voyagent assez fréquemment pour ne plus ressentir une légère sensation à la pensée d'être dans un train pour toute une nuit ou toute la journée. Nous voilà en route—pour une certaine destination—et tout le luxe de notre époque semble étalé pour notre agrément dans ces longs wagons si confortables.

Bientôt, mais jamais trop tôt, un garçon d'hôtel, en uniforme blanc comme neige, traverse les wagons, le sourire aux lèvres, et annonce: "Premier appel pour le dîner." A l'entrée du wagon-restaurant, le maître d'hôtel, vêtu de bleu, nous indique nos places à une table immaculée, où tout est blanc et argent: service complet en porcelaine, verres et coutellerie. Aucun hôtel, dans le monde entier, ne peut, comme ici, présenter à ses hôtes des sièges près des fenêtres et offrir un changement de décor à chaque service!

Les plats sont présentés avec précision et souplesse. Ils sont apportés d'un espace étroit, pas plus de quatorze pieds de long, près duquel nous sommes passés en entrant. Cet étalage enchanteur excite la curiosité. Nous aimerions pouvoir jeter un œil, derrière la scène, pour voir comment se joue la magie. Ces pages nous dévoilent les secrets du service de la cuisine, mais, chose étrange, elles n'en altèrent pas la merveille même en la mettant à jour.

Le paquebot rivalise avec le wagon-restaurant pour la perfection du service, cependant, ce dernier a sur lui un grand avantage: ses garde-manger sont les jardins et les vergers à travers lesquels il passe. Les rangées d'arbres chargés de pommes presque mûres, le lac reflétant le coucher du soleil et où la truite abonde, les troupeaux de bœufs cachés jusqu'aux genoux dans l'herbe haute, tout cela fournit au wagon-restaurant un nouvel approvisionnement à chaque voyage. Comme les généraux bien avisés, les acheteurs du Commissariat "vivent sur le pays".

Les hôtes écrivent leurs propres commandes et la note s'additionne sur la feuille même, évitant ainsi toute erreur dans le service comme dans les prix. Suivons l'une de ces commandes à la cuisine et voyons le cordon bleu jeter un regard attentif sur la feuille, puis se hâter de préparer les plats demandés.



La cuisine (Cliché C.N.R.)

La cuisine

Un côté de la cuisine—grande de sept pieds sur quatorze—contient un grand poêle avec fourneau et une table à vapeur. Les glacières et les éviers occupent presque tout le côté opposé; de sorte que le chef, dans une allée de douze pieds par deux et demi, est entouré

de tout ce qui lui est nécessaire pour préparer un repas succulent. Un compartiment spécial, dans le fourneau, sert à réchauffer les assiettes, les plats et les tasses, pour le service.

A l'opposé, les fruits, le poisson, les volailles, les primeurs de chaque saison—tout est gardé fraîches, les volailles, le beurre, les œufs, venant directement de chez le fournisseur en gros. Les volailles et les œufs sont de premier choix, parce qu'ils sont fournis par les Fermes Expérimentales situées en différents endroits sur le réseau.



Compartiment réfrigérateur pour les fruits dans un magasin de district. (Cliché C.N.R.)

dans une glacière. Les biscuits, les petits pains et les tartes sont préparés chaque jour dans cette petite cuisine. Le pain et le gâteau, reçus tous les jours, sont conservés dans une boîte à pain spéciale.

Les magasins

Le maître d'hôtel, qui sait faire les commandes, choisit juste ce qu'il faut de chaque catégorie d'aliments et de rafraîchissements pour les besoins des voyageurs jusqu'à l'arrivée à un nouveau poste d'approvisionnement. Il ne s'avise pas de se procurer ces provisions chez les marchands, en cours de route, parce qu'il lui serait alors impossible d'obtenir la première qualité de nourriture exigée par la compagnie de chemin de fer.

Les pourvoyeurs du Commissariat, cependant, placés à différents endroits sur le réseau, dépouillent les marchés locaux afin de rivaliser avec leurs concurrents dans l'achat des primeurs de la saison et des principaux produits.

Les provisions qui ne se gardent pas, comme viandes, fruits et poissons frais, etc., sont placées en bonne condition dans les glacières; elles sont commandées en quantités suffisantes pour les besoins du jour à chaque poste de distribution.

Chaque magasin est pourvu de vastes glacières dans lesquelles sont conservés les viandes

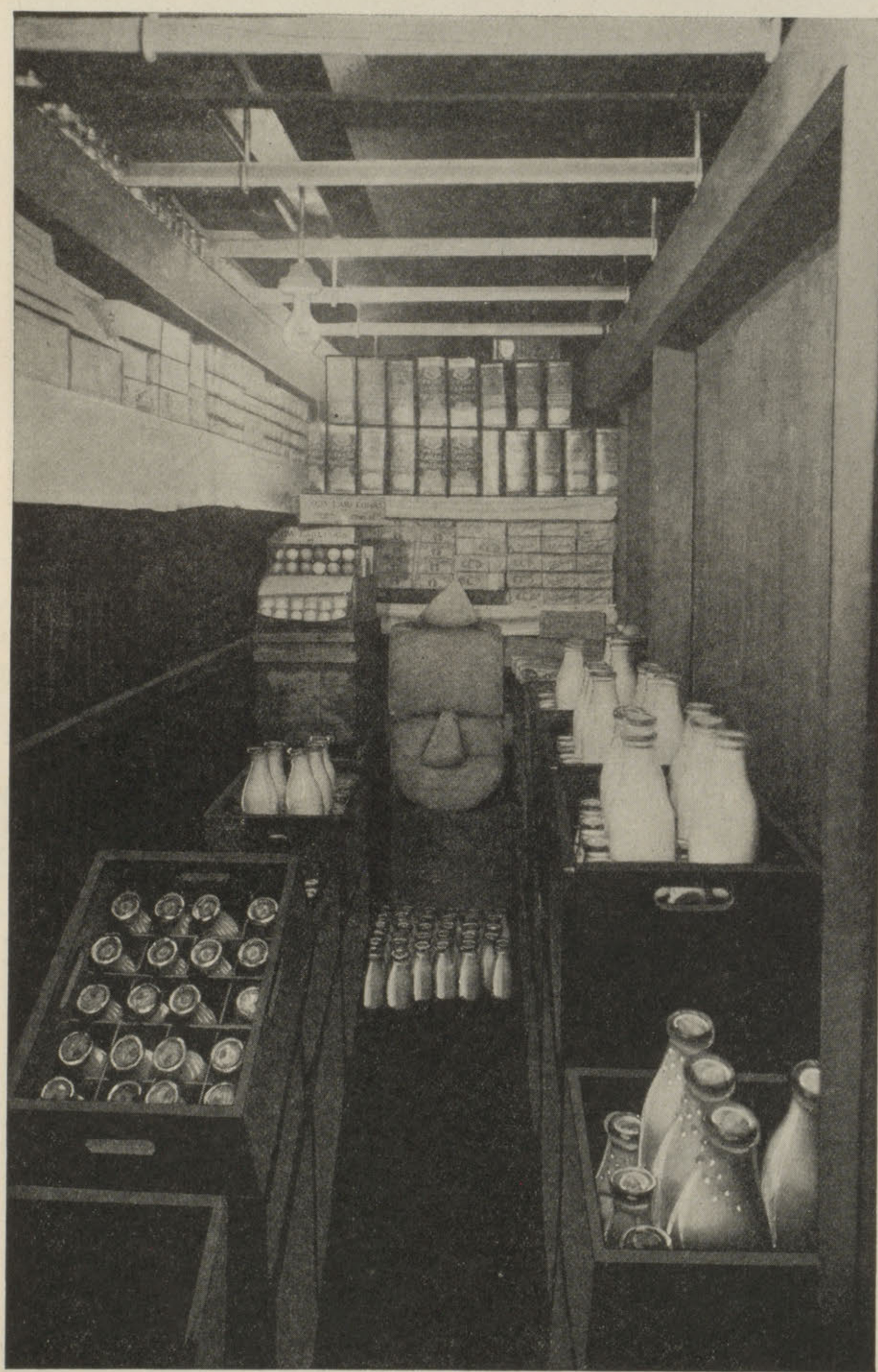
Les articles d'épicerie tels que la farine, le café, le sucre, le sel, sont tous de première qualité.

La direction de ces magasins a atteint un haut point de perfection. Il s'y trouve des tablettes superposées couvertes de porcelaine; des armoires fermées où s'empile le linge frais; des tiroirs remplis d'argenterie (chaque pièce du service est marquée au chiffre de la compagnie); des compartiments pour les bouteilles; des glacières d'une propreté impeccable; des chambres remplies d'aliments des plus frais—jusqu'à des "humidors" contenant cigares et cigarettes pour l'après-dîner. Tout est si bien réglé et déterminé, que l'homme d'affaires, comme la maîtresse de maison, ne saurait y trouver que matière à la plus grande admiration

Le maître d'hôtel

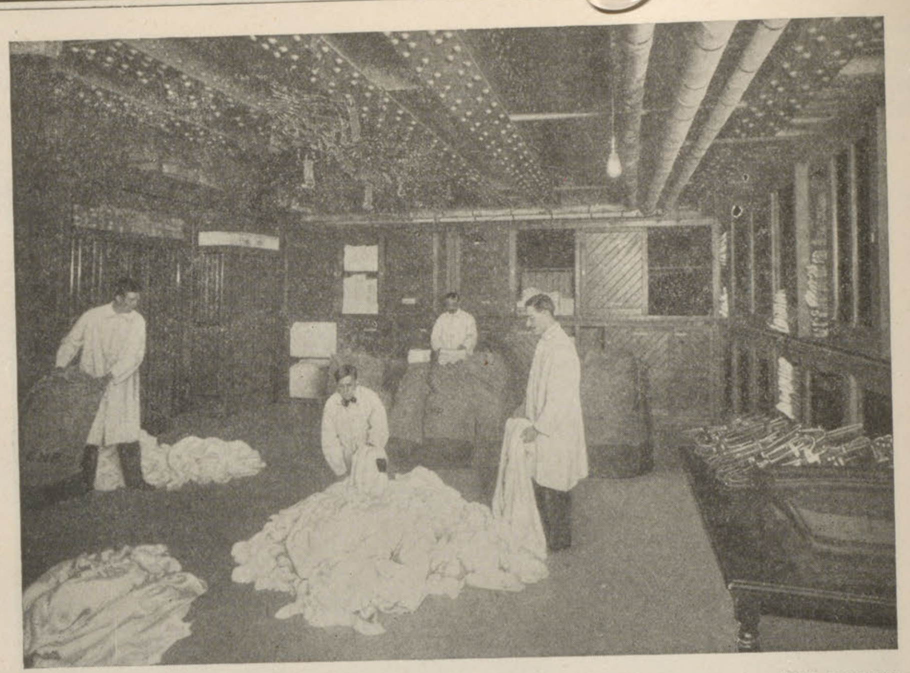
Le maître d'hôtel doit être un homme d'affaires de haute compétence. C'est sur lui que repose toute la responsabilité de l'approvisionnement du wagon-restaurant (il présente lui-même les listes de vivres au pourvoyeur); il surveille le service des clients, la conduite des employés, le soin des aliments emmagasinés, et la perception des recettes. Il fait son rapport à chaque voyage.

En observant les instructions contenues dans un manuel imprimé pour son usage, il contrôle



(Cliché C.N.R.)

Compartiment réfrigérateur pour le lait, la crème, etc. dans un magasin de district.



Triage de la lingerie de table pour la buanderie dans un magasin de district. (Cliché C.N.R.)

chaque phase de son travail, de sorte que le service de la table, la mesure des portions et tous les détails du service sont bien conformes avec ce qui se fait dans tous les wagons-restaurants du réseau. De plus, il a toujours une personnalité agréable et il possède un tact et une autorité si bien équilibrés, qu'il mérite les éloges de ses hôtes et s'assure l'obéissance des serviteurs.

Le chef

Une grande responsabilité pèse aussi sur le chef. Il apporte à son travail les aptitudes d'un artiste, en même temps que le jugement d'un homme d'affaires; il prépare ainsi, sans qu'il y ait perte, ces plats fins que vous trouvez sur votre propre table ou dans les restaurants des grands hôtels. Il excelle dans la confection des petits fours et des pâtisseries.

Le chef et ses assistants travaillent dans des conditions plutôt difficiles: l'atmosphère de la cuisine atteint quelquefois 120 degrés. Néanmoins, tous s'acquittent de leur devoir le sourire aux lèvres et trouvent même des



Un magasin de district. (Cliché C.N.R.)



Magasin général—L'argenterie. (Cliché C.N.R.)

mots agréables pour les garçons de service, lesquels ont aussi leurs difficultés, remplissant leurs fonctions dans une salle à manger aux proportions plutôt exiguës et presque toujours en mouvement.

Honneur, donc, au personnel de la cuisine pour l'excellence des repas placés devant les voyageurs.

Nettoyage

Le wagon-restaurant est conduit, à intervalles réguliers, à l'atelier, pour y subir un nettoyage complet. La porcelaine, les verres, l'argenterie et les ustensiles de cuisine sont sortis du wagon, pendant que celui-ci est nettoyé, peinturé e remis à neuf. L'argenterie est retouchée, l porcelaine et les verres cassés ou fêlés son remplacés. Les marmites et les casseroles d chef sont parfaitement polies ou étamées, s nécessaire.

Les couteaux sont aiguisés et tous les autre articles sont l'objet d'une attention spécial afin que tout soit remis dans un ordre parfait Quand le wagon laisse l'atelier il est rafraîch et comme neuf.

Chaque variété d'ustensiles est mise sou clef dans une armoire séparée, placée de manière que les employés y aient un accès facile,



Magasin de district—Département de la vaisselle et des ustensiles. (Cliché C.N.R.)



Magasin de district—Dépôt des cigares. (Cliché C.N.R.)

et aussi pour que ces articles soient protégés en route.

La lingerie: vestons blancs—car tout est blanc même la toque du chef—linges à vaisselle, serviettes, nappes, tout est sorti du dépôt à linge et mis à bord après avoir été soigneusement marqué.

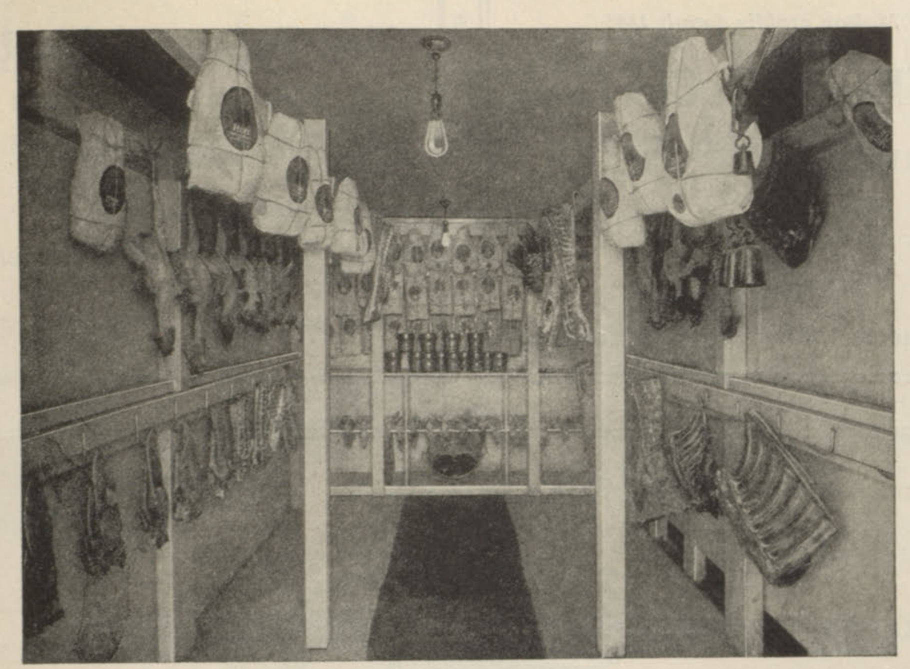
Le wagon-restaurant retourne ainsi en service, semblable à une longue salle de banquet où s'alignent des couverts devant lesquels viendront s'asseoir de nombreux convives.

Derrière la scène

Sur le théâtre de la guerre, pour chaque homme en première ligne, il en faut plusieurs autres pour assurer le service des communications et approvisionnements. Ce sont ceux-là qui travaillent derrière la scène; ils rendent des services précieux et fidèles, mais leurs efforts sont souvent ignorés. Il en est de même dans un wagon-restaurant; si nous comparons les garçons de table, attentifs et souriants, aux soldats qui sont au front, il ne faut pas oublier les loyaux serviteurs de l'arrière-scène qui, s'ils remplissent leurs fonctions dans l'ombre, ne constituent pas moins un rouage indispensable de l'organisation. Ce sont eux qui accélèrent le service et qui l'ont poussé au point de perfection où ils le maintiennent aujourd'hui.



Magasin général—Atelier de réparation de la lingerie (Cliché C.N.R.)



(Cliché C.N.R.)

Compartiment réfrigérateur des viandes, etc., dans un magasin de district.



(Cliché C.N.R.)

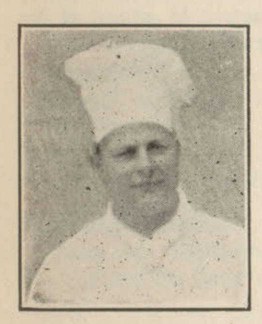
Magasin général—L'approvisionnement des wagons-restaurants.

Courtoisie de M. Claude Melançon,
chef de la publicité française
du Chemin de fer Canadien National.

Faisons de la bonne Cuisine

Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise.

par M. Louis Mauron
Chef Cuisinier



M. Louis Mauron

Potage au cresson.

Faites cuire vivement dans le bouillon, une livre de pommes de terre émincées. Ajoutez une chopine de lait, salez le tout et placez un beau paquet de cressons effeuillés. Laissez cuire le tout pendant cinq minutes, enlevez votre potage et finissez avec un peu de beurre et de persil haché.

Potage japonais.

Faites blanchir deux livres de crosnes que vous étuvez au beurre sans les rafraîchir; mélangez-les avec deux pintes de sauce crème, faites cuire doucement.

Passez le tout à l'étamine, et crémez avec une chopine de crème.

Si le potage est trop épais, allongez-le avec du bouillon blanc, servez avec des croûtons frits au beurre.

Potage à l'oignon au gratin.

Prenez trois beaux oignons que vous émincez. Faites-les revenir dans du beurre et lorsqu'ils sont jaunes, farinez légèrement et évitez de leur laisser prendre de la couleur.

Mouillez ensuite avec du bouillon, laissez cuire pendant vingt-cinq minutes, assaisonnez à votre goût avec du poivre, sel et parmesan.

Mettez votre potage dans une cocotte, émincez du pain français que vous placez sur votre soupe avec quelques morceaux de beurre, fromage et gratinez.

Potage parisien.

Emincez trois blancs de poireaux avec six belles pommes de terre, pas trop grosses.

Faites revenir au beurre et mouillez avec du bouillon.

Lorsque vos légumes sont cuits, faites une liaison avec trois jaunes d'œufs, une demi-pinte de lait, et mélangez le tout avec votre potage, que vous garnissez de persil.

Potage Dubarry.

Faites cuire une livre de choux-fleurs avec une livre de pommes de terre et une pinte de lait, assaisonnez de sel.

Laissez cuire le tout et passez ensuite à l'étamine; crémez votre potage et ajoutez quelques branches de cerfeuil.

PREPARATION DU HOMARD

Aspic de homard Parisienne.

Prenez de petites timbales que vous chemisez avec de la gelée.

Préparez votre homard en escalopes. Liez-le avec de la mayonnaise, dans laquelle vous aurez mis un peu de gélatine.

Décorez le fond de vos timbales avec quelques truffes et remplissez-les avec le homard que vous avez préparé.

Mousse de homard.

Faites cuire le homard avec un peu de légumes et un bouquet garni. Nous conseillons d'y ajouter une demi-bouteille de vin blanc et quelques cuillerées de cognac.

Laissez refroidir le tout dans sa cuisson et lorsque la viande est froide, enlevez la chair et pilez-la en mélangeant une chopine de sauce de poisson pour chaque livre de chair de homard. Passez le tout au tamis afin d'obtenir une purée que vous placez sur la glace pendant cinq minutes.

Incorporez ensuite deux tasses de gelée de poisson, de l'assaisonnement et une demi-pinte de crème fouettée, vous pouvez relever avec une pinte de cayenne.

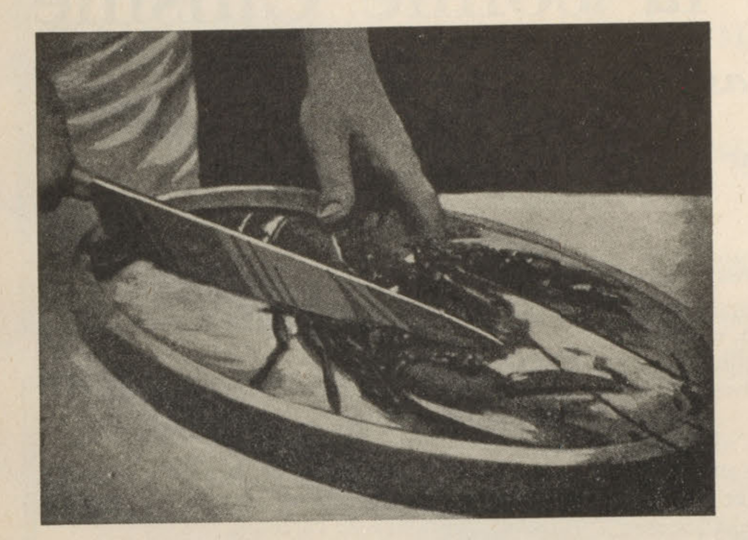
Chemisez un moule avec de la gelée et versez-y votre mousse.

Il est utile de placer votre plat, pendant deux heures, sur la glace; ensuite vous pourrez le démouler facilement en laissant couler de l'eau tiède dessus.

La préparation d'un court bouillon.

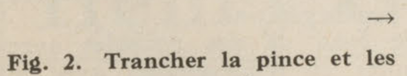
Pour préparer un court-bouillon, prenez deux pintes d'eau, une tasse de vinaigre, une cuillerée à soupe de gros sel, quatre carottes, quatre oignons, émincez un peu de thym, prenez

Comment découper le homard



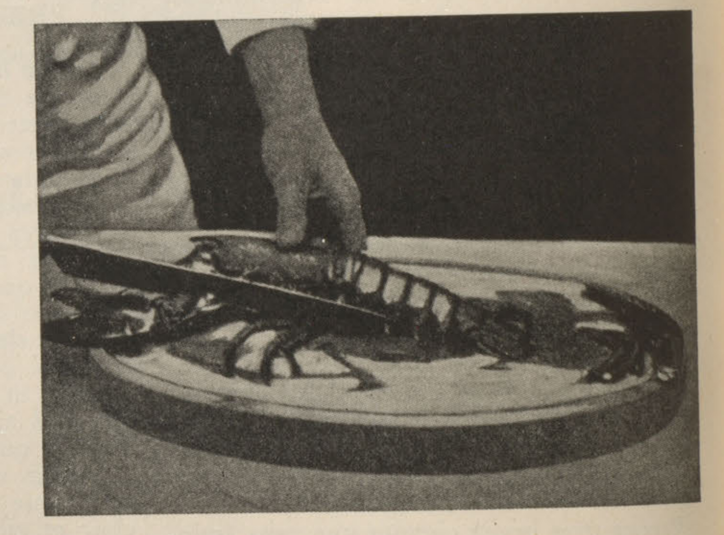
←

Fig. 1. Trancher la pince et les pattes droites.



→

Fig. 2. Trancher la pince et les pattes gauches.





←

Fig. 3. Trancher les nageoires caudales.

deux feuilles de laurier, quelques queues de persil, une petite cuillerée de poivre en grains et faites cuire le tout pendant une demi-heure.

Passez ensuite votre court-bouillon avant de vous en servir pour le poisson.

Ce court-bouillon est excellent pour la truite, le saumon, le homard, etc.

Homard froid bouilli.

Faites un court-bouillon que vous faites cuire pendant une heure et jetez ensuite vos homards vivants dans le court-bouillon.

Cela prend quinze à vingt minutes de cuisson pour les gros homards.

Laissez refroidir, votre plat est fait.

On peut servir le homard de plusieurs façons: froid, avec de la mayonnaise, ou chaud, avec du beurre fondu.

Homard Newburg. *

Dans une sauteuse que vous placez sur le feu, mettez du beurre que vous faites clarifier; déposez ensuite vos morceaux de homard, saupoudrez-les avec un peu de paprika.

Lorsque votre homard est coloré par la cuisson, mouillez-le avec un verre de Madère ou Cognac. Faites réduire le tout presque entièrement et mouillez à nouveau avec de la crème que vous aurez au préalable délayée avec deux jaunes d'œufs.

Retirez votre homard du feu, mettez-le sur un plat et versez dessus votre sauce liaison en ayant soin de bien remuer.

Assaisonnez avec une pointe de cayenne et servez.

On peut accompagner ce plat avec une garniture de toasts bien minces ou avec un plat de riz créole.

Homard thermidor. *

Coupez votre homard par le milieu; enlevez les chairs que vous couperez en morceaux égaux. Pour la cuisson de ces chairs, suivez les principes énoncés dans la recette du homard Newburg.

Moutardez votre carapace et lorsque votre homard est prêt replacez les chairs à leur place et nappez le tout d'une sauce hollandaise ou crème.

Placez le plat au four vif et servez.

Homard à l'Américaine.

Pour faire un bon homard à l'Américaine il ne faut pas se contenter d'avoir du homard frais, *il faut qu'il soit vivant.*

Coupez la queue en tronçons et fendez le coffre en deux.

Enlevez la poche qui se trouve du côté de la tête, elle ne contient que des pierres.

Ayez soin de conserver les intestins et le corail.

Assaisonnez les morceaux, de poivre et de sel.

Faites chauffer de l'huile dans une casserole à fond très épais et ajoutez six onces de beurre.

Jetez ensuite vos morceaux de homard dans la casserole et laissez-les jusqu'à ce que les morceaux soient colorés.

Enlevez ensuite votre graisse; mettez dans la casserole une échalotte hachée, une petite pointe d'ail, un petit verre de cognac, une chopine de vin blanc et une chopine de bouillon de poisson, placez encore deux ou trois tomates pelées que vous coupez très fines, et une cuillerée de purée de tomate, un peu de persil, une tasse de fond de veau, un bouquet garni; faites cuire le tout pendant vingt-cinq minutes, au four, dans un plat couvert.

Retirez la chair de la carapace et mettez-la dans une cocotte.

Réduisez votre cuisson et finissez votre assaisonnement avec une pointe de cayenne, liez le corail et les intestins avec du beurre dont la quantité ne dépasse pas une cuillerée et faites cuire encore une minute.

Passez votre homard à l'étamine avec un peu de persil.

Servez chaud avec un riz créole à part.

Croquettes de homard.

Faites cuire un homard, prenez ensuite les chairs que vous coupez en petits carrés, ainsi que des champignons.

Faites une sauce crème assez consistante.

Faites sauter dans du beurre, vos champignons, ainsi que votre homard; mouillez ensuite avec votre sauce crème et faites cuire quelques minutes.

Préparez ensuite trois ou quatre jaunes d'œufs que vous délayez avec un peu de crème et versez le tout sur votre chair de homard pour bien lier.

Votre préparation ainsi faite, huilez une plaque sur laquelle vous laisserez refroidir sur la glace, votre préparation.

Lorsque votre viande est bien froide, formez des petites côtelettes que vous passerez dans la farine et dans les œufs battus.

Recouvrez vos côtelettes avec de la chapelure de pain; elles sont prêtes alors pour les tremper dans la friture assez chaude.

Quand elles sont cuites à votre goût, dressez vos côtelettes sur une serviette et décorez avec un peu de persil.

Servez avec une sauce au homard que vous aurez préparée à part.

Morue à l'Anglaise.

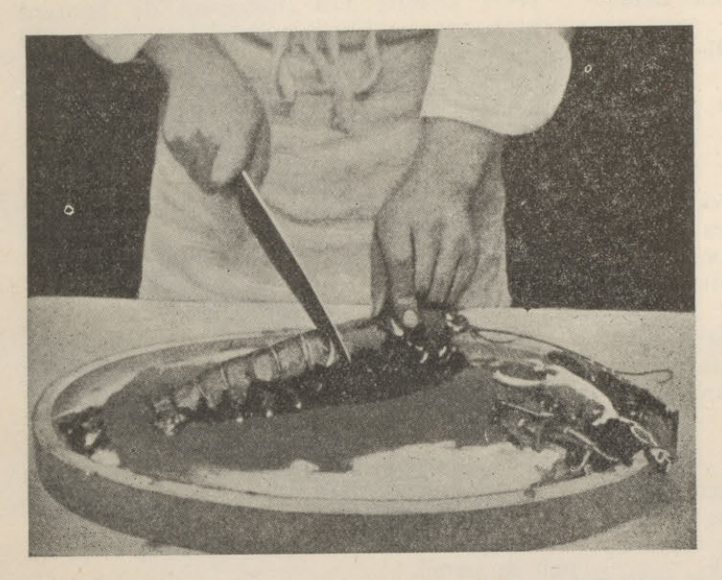
Faites chauffer votre morue dans l'eau bouillante bien salée; au bout de quinze minutes de cuisson, enlevez votre morue et dressez-la sur une serviette avec une garniture de persil frais.

Servez avec une sauce aux œufs.

Les panais cuits nature peuvent très bien accompagner votre plat de morue; on peut aussi, plus simplement, servir avec du beurre frais fondu.

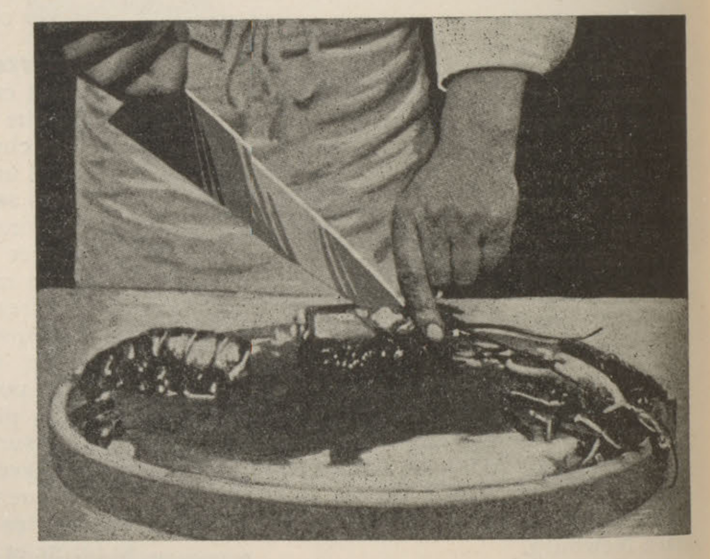
* *Recettes demandées par nos lecteurs.*

Comment découper le homard



←

Fig. 4. Diviser le corps en deux parties.



→

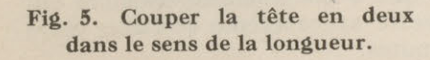
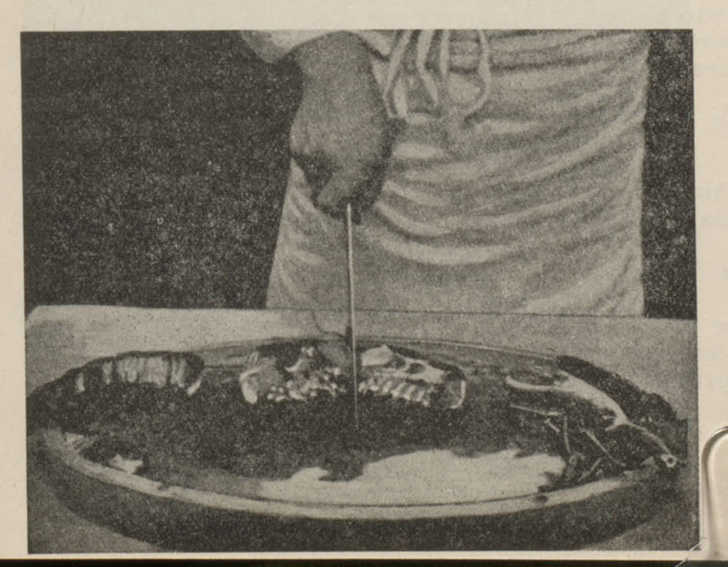


Fig. 5. Couper la tête en deux dans le sens de la longueur.



←

Fig. 6. Homard complètement découpé.

Morue au beurre noir.

Faites pocher votre morue dans l'eau bouillante bien salée, pendant quinze minutes, ensuite dépouillez-la.

Placez votre poisson sur un plat, saupoudrez de persil haché et arrosez le tout d'un jus de citron.

D'autre part, faites chauffer votre beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne brun foncé, versez-le ensuite sur votre morue et servez.

Morue aux épinards.

Faites blanchir vos épinards dans de l'eau bouillante pendant quatre minutes ensuite, rafraîchissez-les, coupez-les ou hachez-les.

Prenez un quart de livre de beurre pour deux livres d'épinards, une échalote hachée fine et une pointe d'ail.

Faites fondre votre beurre jusqu'à ce qu'il devienne brun et jetez ensuite vos épinards.

Râpez un peu de muscade, poivrez et salez, versez sur le tout une chopine de sauce crème, que vous mélangez ensemble

Prenez deux livres de morue fraîchement cuite, que vous placez dans un plat beurré au gratin.

Placez autour de votre poisson vos épinards ainsi préparés et décorez avec de la chapelure, du fromage râpé ou gratiné.

Filet de sole bonne-femme.

Mettez dans un plat au gratin, bien beurré, une poignée de champignons frais émincés ainsi qu'une échalotte hachée fine et une pincée de persil.

Couchez votre filet de sole sur cette garniture et mouillez avec du fond de posson.

Mettez votre plat au four pendant dix minutes, enlevez ensuite votre sauce que vous faites réduire, ajoutez-y un morceau de beurre frais et versez le tout sur votre filet de sole.

Filet de sole batelière.

Pliez vos filets de sole en deux, pochez-les au fumet de poisson, ensuite, préparez une croustade feuilletée que vous remplirez de moules et de crevettes liées à la sauce au vin blanc.

Placez votre filet de sole dessus et nappez avec de la sauce aux fines herbes.

Filet de sole à l'Anglaise.

Panez vos filets de sole avec de la mie de pain bien fraîche et faites-les frire au beurre clarifié.

Dressez-les sur un plat bien chaud et couvrez-les avec du beurre à la maître d'hôtel.

Filet de sole Marguery.

Pochez les filets de sole en longueur avec du fumet de poisson.

Entourez vos filets avec des moules, des crevettes ou des huîtres.

Nappez avec de la sauce vin blanc et placez au four.

Filet de sole Olga.

Faites cuire au four de belles grosses pommes de terre; aussitôt qu'elles sont cuites, enlevez la pelure et passez-les au tamis pour en faire des pommes duchesses.

Décorez les bords de vos pommes de terre avec une poche.

Roulez vos filets de sole que vous pochez dans le fumet de poisson.

Garnissez le fond de vos pommes de terre avec une cuillerée de queues de crevettes, liées à la sauce vin blanc.

Placez ensuite vos filets de sole que vous nappez de sauce.

Saupoudrez le tout avec un peu de fromage et gratinez au four.

Moules marinière.

Lavez soigneusement vos moules.

Mettez dans une casserole un oignon haché, que vous faites revenir au beurre, placez ensuite vos moules et couvrez votre casserole.

Une fois que les moules se sont ouvertes, sortez-les et déposez-les sur une plaque, après avoir enlevé un côté de la coquille qui n'adhère pas à la chair.

Faites ensuite réduire le fond avec une tasse de vin blanc.

Une fois que le fond est réduit, mouillez-le avec une tasse de crème assaisonnée de persil haché, poivre et une pointe de cayenne.

Versez cette sauce sur vos moules et servez chaud dans des assiettes creuses réchauffées.

Explications de quelques termes culinaires qui ont été mentionnés

Chemiser: Entourer les fonds et les côtés du moule avec de la gelée.

Bouquet garni: Composition de blancs de poireaux, céleris, carottes, feuilles de laurier et gousses d'ail.

Clarifier: Enlever toute composition afin qu'il ne reste que la graisse. Il faut se rappeler qu'un beurre non clarifié brûle tout de suite.

Colorer: Faire brunir.

Chapelure: Croûtes de pain sec broyées.

Fumet de poisson: Bouillon de poisson.

Pommes duchesses: Purée de pommes de terre additionnée de jaunes d'œufs et d'un peu de beurre.

Emincé: Viande coupée en tranches très minces.

Ce terme s'applique aussi à d'autres aliments, par exemple le pain, que l'on coupe en tranches très minces, en petits morceaux ou en petits dés, ainsi que les pommes de terre, autres légumes, fruits, etc.

Comment ouvrir un homard

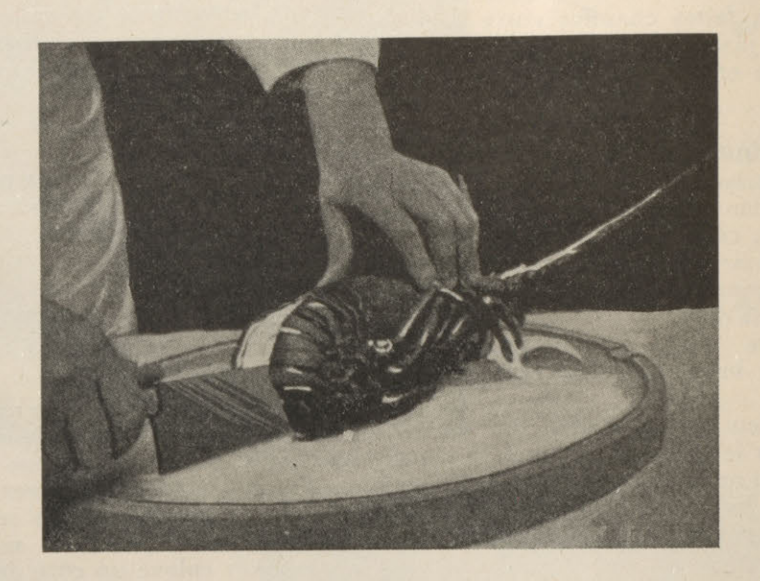


Fig. 1. Commencer par ouvrir la queue.



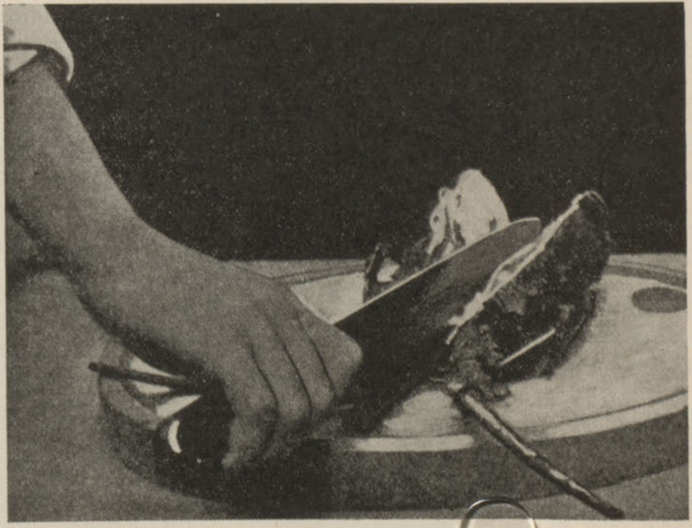


Fig. 2. Ouvrir ensuite la tête et le thorax.

LA PATISSERIE

Comment faire la pâte feuilletée

Détrempez une livre de farine tamisée avec une cuillerée à thé de sel, une demi-chopine d'eau. Faites bien attention que la détrempe ne soit pas trop dure, laissez-la reposer pendant vingt minutes; ensuite formez votre pâte en une seule boule et coupez-la en quatre. Abaissez les quatre coins et incorporez au milieu une livre de beurre.

Il faut bien travailler la pâte avec vos mains et il faut que votre beurre soit absolument enfermé dans la pâte.

Laissez reposer encore vingt minutes.

Etendez ensuite votre pâte sur une longueur d'une demi-verge et pliez-la ensuite en trois.

Ne laissez pas trop de farine en roulant votre pâte parce qu'elle l'empêcherait de lever, laissez reposer encore vingt minutes et *recommencez six fois la même opération.*

C'est alors que votre pâte feuilletée sera prête à confectionner votre gâteau.

Remarques pour obtenir un bon feuilletage.

Votre beurre doit être travaillé à la main avant d'être joint à la détrempe.

Pendant son opération le feuilletage doit être tenu au frais, mais on ne doit jamais le placer directement sur la glace, car le contact de celle-ci, si elle n'a aucune influence sur la détrempe, peut au contraire durcir le beurre et le transformer en grains sous la pression du rouleau, ce qui l'empêche de bien se mélanger avec la détrempe.

Pour faciliter une répartition égale du beurre, il faut que la consistance de la pâte soit faite géométriquement.

Le tournage ne doit pas être précipité, autrement, il risque de prendre trop de corps, c'est pourquoi on tourne la pâte et on la laisse se reposer vingt minutes à chaque tour.

Pâte à brioches

Prenez une livre de farine tamisée, une demi-livre de beurre, six œufs, une once de levure sèche, une demi-once de sel, quatre onces de sucre et une demi-chopine de lait tiède.

Prenez à peu près le quart de votre farine, faites un trou au milieu et placez-y votre levure que vous aurez délayée avec un peu de lait tiède; pour détremper la farine et en faire une pâte molle, *qui est le levain*, versez quelques cuillerées de lait et mettez le tout dans une terrine farinée que vous placez dans un endroit chaud afin de faire lever la pâte dans un temps relativement court.

Prenez ensuite le reste de votre farine que vous étalez en forme de couronne, versez au milieu deux cuillerées de lait tiède et quatre œufs. Faites détremper votre farine et quand le tout est bien pris, travaillez vigoureusement la pâte en la rompant et en la fouettant sur la table; pendant ce travail, ajoutez le reste de vos œufs, un par un.

Lorsque votre pâte a pris du corps, et qu'elle est bien lisse, faites-lui absorber le sel que vous avez délayé dans de l'eau et du sucre. Ajoutez ensuite un peu de beurre ramolli et, enfin, mélangez votre levain avec votre pâte.

Relevez toute la pâte dans une terrine, couvrez celle-ci et tenez-la dans un endroit tempéré; laissez fermenter le tout pendant cinq à six heures, ensuite vous pourrez vous servir de votre pâte en la plaçant dans des moules pour faire vos brioches.

Faites cuire dans un four pas trop chaud.

Biscuits pour confectionner les doigts de dames

Prenez quatorze jaunes d'œufs avec une demi-livre de sucre que vous travaillez pendant dix minutes dans un bol rond. Prenez ensuite une demi-livre de farine que vous mélangez avec les quatorze jaunes d'œufs; conservez seulement dix blancs d'œufs, que vous aurez mis à part et que vous mélangerez petit à petit dans cette pâte, vous pouvez aussi ajouter de la râpelure d'écorce de citron.

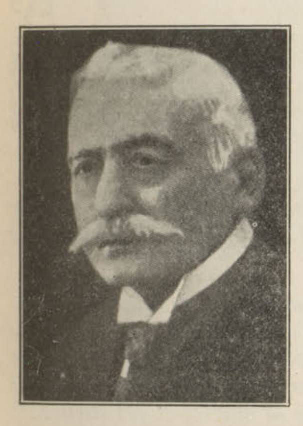
Disposez votre pâte en forme de doigts sur une feuille de papier, que vous poserez ensuite sur une plaque, que vous aurez, au préalable, saupoudrée avec du sucre et de la farine; dressez ensuite, en vous servant d'une poche à douilles, et faites cuire vos doigts de dames dans un four bien chaud.

LOUIS MAURON,
Chef cuisinier.

RETOUR D'AMÉRIQUE

Où l'on voit que nos voisins savent aussi (quand ils le veulent) faire une excellente chère, en dépit de la prohibition!

Impressions et recettes de "l'ambassadeur" Escoffier



Le maître A. ESCOFFIER

Le maître Escoffier, rentré d'Amérique, nous confie ses premières impressions.

On entend très souvent dire que l'on mange mal en Amérique. Je viens de passer cinq semaines à New-York et je dois reconnaître que, malgré le régime sec, on ne s'ennuie pas là-bas à table.

On peut très bien manger en Amérique, aussi bien que partout ailleurs. Il suffit de savoir composer son menu, et de prendre le temps voulu pour savourer, avec tranquillité, les mets destinés à réjouir notre palais et à maintenir nos forces vitales. Il est important surtout de ne pas intercaler les mets avec la cigarette. Fumer à table, pendant le repas, est un non-sens inexcusable qui ne s'accorde guère avec la bonne et saine cuisine.

Malheureusement, cette regrettable anomalie est aujourd'hui mondiale, et c'est dommage!

Voici le menu d'un petit souper servi en salon privé, dans un des meilleurs restaurants de New-York. Il donnera une idée de la vie à table dans ce grand pays.

MENU

Cocktail fantaisie

Caviar frais.
Crêpes mousseline.
Pâté de foie gras, arrivé directement de Strasbourg, accompagné d'un exquis vin blanc d'Alsace.

Saint-Julien

Un fin consommé au fumet de faisan et de petits pâtés chauds préparés avec la chair du faisan.
Soufflé aux truffes et parmesan, accompagné de crevettes roses, enrobées de sauce crème, au beurre de crevettes.
Cœurs d'artichauts frais, braisés, garnis de rognons de coq et ris d'agneau de lait, rissolés au beurre et paprika doux; sauce brune à l'estragon.
Petits pois frais, à l'anglaise, servis en même temps.

Chambertin

Cailles à la Richelieu (cailles en gelée aux légumes).
Salade de pointes d'asperges vertes aux œufs.

Champagne

Dessert:
Fraises de serre au Curaçao.
Friandises américaines.
Café mode orientale.
Liqueur des sages (?)

Nota. — *Les vins étaient apportés par les convives et ne figuraient pas sur le menu.*

RECETTES

CAILLES A LA RICHELIEU

Choisir des cailles très fraîches et aussi grasses que possible: retirer le gésier et l'intestin; assaisonner l'intérieur d'un grain de sel et d'un filet d'Armagnac; introduire dans chaque caille un morceau de truffe soigneusement pelée, trousser les cailles en entrée. Les ranger dans une casserole de grandeur voulue de manière à ce que les cailles se trouvent serrées l'une contre l'autre.

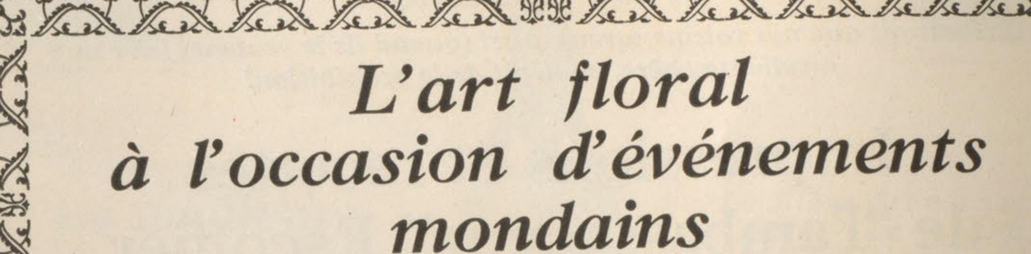
D'autre part, on aura préparé une julienne taillée courte composée de rouge de carotte, blanc de céleri, oignons, le tout cuit au beurre à petit feu pendant 25 à 30 minutes. Couvrir les cailles avec cette julienne, mouiller avec un fond de veau brun composé de jarrets et pieds de veau de façon à obtenir une gelée, sans additionner de gélatine (cette gelée ne doit pas être clarifiée si le braisage des viandes est soigné). Le fond obtenu doit être assez clair et d'une jolie couleur ambrée; couvrir la casserole, donner 10 minutes d'ébullition. Ajouter alors une julienne de truffes fraîches, si possible représentant le tiers de la quantité totale des légumes: laisser pocher encore pendant 2 minutes. Dresser les cailles dans une timbale, verser dessus le fonds de cuisson et les légumes.

P.-S.—Tenir la timbale sur la glace au moins quatre heures avant de les servir.

FRAISES DE SERRE AU CURAÇAO

Retirer le pédoncule des fraises, mettre les fraises dans une petite terrine: les saupoudrer de sucre fin, les arroser légèrement de curaçao, couvrir la terrine, la tenir au frais. Au moment de servir, garnir le fond d'une coupe de cristal d'un lit de glace à la vanille, dresser les fraises sur la glace et les masquer avec de la mousse de curaçao sec, non glacée.

A. ESCOFFEIR.



L'art floral à l'occasion d'événements mondains

par M. A. Riopel

Président de la maison de fleurs Almanzor de Montréal

Le mariage

Un des grands événements sociaux de la vie humaine est incontestablement LA CEREMONIE DU MARIAGE; *on n'est donc pas surpris d'apprendre que cette célébration requiert des soins tout à fait spéciaux, si l'on veut lui donner un caractère de dignité, de goût et de beauté.*

*L'*ART FLORAL *apporte à la cérémonie un attrait de charme irrésistible, à la condition que tout soit fait à la perfection.*

Pour obtenir un tel résultat, il faut s'en rapporter à l'art personnel du fleuriste, qui connaît les usages, sait faire des suggestions charmantes, à la portée de toutes les bourses, et évite de grosses erreurs coûteuses ou des oublis très regrettables.

Pour la mariée en grande toilette, je suggère une gerbe de Colas, de lys et de muguet, ou bien un bouquet colonial d'orchidées et de muguet, d'un effet charmant.

Pour les dames et demoiselles d'honneur, une gerbe de pois de senteur est très délicate, ainsi qu'un bouquet colonial de roses et de muguet.

Pour les petites bouquetières, un colonial de petites fleurs ou une petite corbeille fleurie sont d'un effet charmant.

Pour les messieurs, il ne faut pas oublier la fleur obligatoire, la boutonnière de muguet ou un magnifique œillet blanc.

Lorsque la mariée porte une toilette de ville, robe de couleur ou costume de voyage, je suggère une gerbe de roses de couleur, des chrysanthèmes ou un bouquet colonial de roses et muguet. Dans cette occasion, on peut plus facilement allier la couleur des fleurs, si l'on prend soin de montrer au fleuriste un échantillon des toilettes qui seront portées, ou toute indication utile, lui permettant de faire des bouquets qui s'harmoniseront parfaitement avec les couleurs des toilettes.

Maintenant, voici un bon conseil pour nos aimables lectrices:

N'attendez pas à la dernière heure pour consulter le fleuriste, il faut du temps pour trouver de jolies suggestions et aussi préparer les modèles choisis.

Puisque je parle mariage, il est utile de mentionner que la décoration florale de l'église et de la maison devrait appartenir au fleuriste, pour permettre de faire un ensemble homogène qui s'allie avec les fleurs de la mariée et des invités.

Bouquet de corsage

Nous traversons une période où la mode féminine est simple et ravissante; le bouquet de corsage de fleurs naturelles est la note du jour.

Là encore intervient un choix judicieux.

La jeune fille et la femme de goût exigent que la fleur possède une tonalité qui convienne au style et aux couleurs de la toilette, afin que le constrate soit plaisant.

On place le bouquet de corsage soit à la taille, soit à l'épaule.

En cette saison, le choix varie: l'orchidée, le muguet, la rose, le pois de senteur ou des violettes avec roses.

On arrange les fleurs suivant le style des robes, soit en petites gerbes étroites et longues pour l'épaule, soit en petit colonial, très en faveur en ce moment.

Les bouquets doivent être assez délicats, pour qu'on puisse les porter sur des robes de crêpe Georgette.

Consultez la MAISON ALMANZOR *que je dirige et rappelez-vous que notre devise est de contenter nos aimables clientes, non seulement par la grâce de nos fleurs et bouquets, mais aussi par nos prix qui sont vraiment raisonnables, si l'on considère le travail délicat de nos créations florales.*

A. RIOPEL.



Sur les bords de la mer Caspienne

Le gros poisson qui pèse environ 1400 livres est un esturgeon **"Beluga"**
Le plus petit esturgeon que l'on appelle **"Sevruga"** *ne dépasse guère 150 livres*

Historique.

On nous raconte que les Anciens ne négligeaient rien pour apporter à leur table les mets les plus rares, les plus exotiques, des pays les plus lointains; cependant, parmi leurs merveilles culinaires, on remarque que le *caviar* était alors inconnu; il manquait à leurs fameux banquets cette *introduction classique* qui, de nos jours, permet de reconnaître la délicatesse d'un menu.

On dit cependant que les Grecs possédaient déjà certaines recettes d'esturgeons, sortes de caviars primitifs, que l'on apportait sur de grands plats d'argent, aux sons de trompe, accompagnés de défilés d'esclaves, magnifiquement habillés.

On mentionne, pour la première fois, le caviar vers l'époque de la *Renaissance*, et depuis, jusqu'à nos jours, les gastronomes n'ont jamais manqué de faire figurer le caviar parmi les hors-d'œuvre de choix.

L'industrie du caviar, dans la région de la mer Caspienne, commence avec nos temps modernes; nous voulons parler de l'époque où cette industrie a étendu la vente de ses produits dans toutes les contrées de l'Europe, pour atteindre ensuite le monde entier.

Fabrication.

Le caviar est fait avec les œufs de l'esturgeon; c'est un poisson qui atteint souvent 24 pieds de long.

La famille de l'esturgeon se divise en cinq branches: l'*esturgeon* proprement dit, le *Sterlet* (petit esturgeon), le *Schipp*, le *Sevruga* et le *Beluga* (espèce de baleine blanche des mers du Nord).

Le *Sterlet* a des œufs dont les grains sont trop petits pour faire un bon caviar.

Ce que l'on appelle le caviar de l'Oural est inconnu en dehors de la Russie.

Depuis les temps les plus reculés, la première pêche d'esturgeons était offerte aux Tzars de toutes les Russies, par les pêcheries de l'Oural.

De même que les grappes de raisins de différents crus possèdent des qualités spéciales, le caviar suit le même principe.

La plus haute qualité d'œufs; pour faire le caviar, est obtenue de l'esturgeon *Royal Beluga;* c'est un poisson princier d'une longueur de douze à quinze pieds et dont le poids atteint souvent douze cents livres. (Voir notre gravure.) C'est avec ses œufs que l'on fabrique le fameux caviar *Romanoff Beluga Malossol* (stock privé).

Les gastronomes prétendent, avec juste raison, que le meilleur caviar provient du Royal Beluga, *pêché au printemps.* On n'est donc pas surpris de voir chaque année les pêcheries de caviar Romanoff s'équiper pour répondre rapidement aux demandes de toute l'aristocratie terrestre, qui raffole du *Beluga Malossol*, pêché au printemps.

On dit que la qualité d'un vin dépend beaucoup de son terroir; il en est de même pour le caviar: le plus beau choix provient du district Sud-Est, où roulent les eaux profondes et lourdes de la Volga, laquelle traverse, comme on le sait, la province d'Astrakhan.

Dans le port d'Astrakhan, le caviar Romanoff possède une flotte de bateaux et une armée de pêcheurs cosaques, dont la pêche de l'esturgeon est une spécialité qui se transmet de père en fils.

Le travail principal, probablement le plus délicat, consiste à prendre les œufs, les nettoyer, enlever les tissus musculaires, etc. Ce travail se fait en plein air glacial, dans des conditions d'hygiène parfaites.

On ignore trop souvent la qualité nutritive du caviar: c'est un aliment riche en graisse et en nitrogène; il possède également les qualités du sel marin et comporte des substances très riches en minéraux. De fait, le caviar contient plus de nitrogène que le bœuf et sa graisse possède une grande valeur diététique.



Différentes présentations du Caviar "Romanoff"

Les poètes ont chanté le caviar et les gastronomes l'appellent le "*préparateur royal du repas*"; il provoque, en effet, l'appétit et, comme le disent les poètes, il est digne de la table d'un roi.

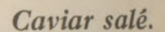
Paris même est obligé d'avoir recours à la Russie pour la confection de ses délicieux hors-d'œuvre; il est en effet absolument impossible de trouver un succédané qui se rapproche suffisamment de la saveur piquante du caviar.

Il existe pour le caviar un choix aussi important que celui des grands vins, le *caviar Romanoff* a atteint le summum de la renommée.

Caviar frais.

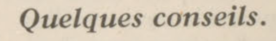
Il est bon de rappeler à nos amis lecteurs, que pour un dîner officiel, on sert, parmi les hors-d'œuvre, le *caviar frais Beluga* ou Sevruga, ou mieux encore le *caviar Romanoff Malossol.*

Pour le thé de l'après-midi, on sert le caviar sur toasts sandwiches ou canapés.



Caviar salé.

On sert le *caviar salé Romanoff* pour le pique-nique, le bateau, l'automobilisme, le yachting, partie de pêche, chasse, etc.

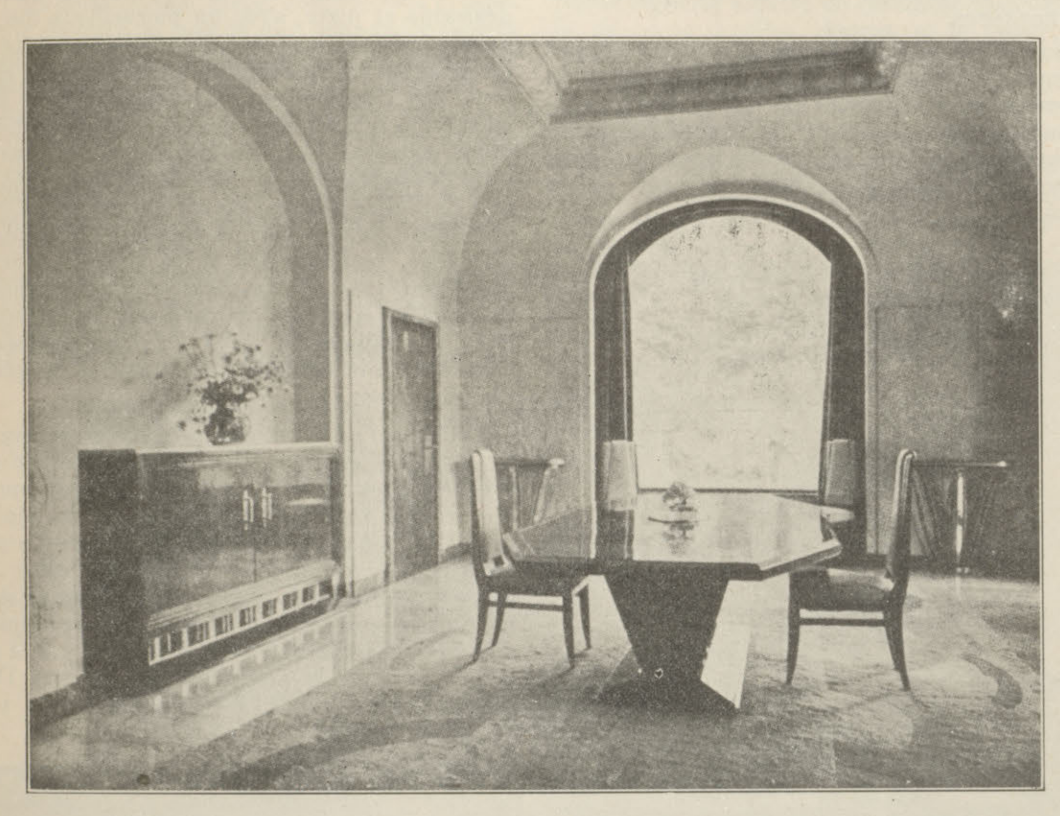


Quelques conseils.

Ne pas oublier que le caviar doit toujours être servi sur la glace.

Pour conserver au caviar toutes ses qualités et éviter de briser les œufs, il est recommandé de ne pas le mettre dans un autre récipient.

De la décoration moderne



Salle à manger de Dominique.

Meubles et portes en palissandre. Les sièges recouverts de cuir belge. Encadrements en marbre. Plafond lumineux.

On se souvient des difficiles débuts de l'art moderne, en particulier dans le domaine de la décoration. Le public était surpris. Il s'étonnait. Il ne comprenait pas. Par suite, il se cabrait. Les temps sont bien changés. Déjà, depuis plusieurs années, le "moderne" a conquis sa place au soleil. La plupart de ses détracteurs lui sont devenus des adorateurs, et fanatiques. Tout le monde l'admet. La plupart l'encensent. Les derniers récalcitrants lui sourient. Ainsi, les fervents de la première heure, les précurseurs courageux engagés dans la plus difficile des croisades, celle qui s'en prend aux traditions, même surannées, aux usages, même désuets, aux habitudes, sont bien récompensés de leur effort. Car si tout n'est pas toujours une question de latitude, malgré la Vénus hottentote, tout est surtout une question d'habitude.

Il arrive, d'ailleurs, que l'habitude soit exigeante. C'est, en effet, une intempérance de l'habitude, si l'on peut dire, qui vaut à l'art moderne ses dernières et ses derniers critiques. Les critiques parlées ou écrites. Les critiques écrivant ou parlant. On se prend aujourd'hui à s'étonner qu'il n'étonne plus. Alors, cela fâche d'aucuns qui se fâchent. On peut sans inconvénient laisser ceux-là se fâcher. Ces mécontents sont de la catégorie de ceux qui ne seront jamais contents parce que leur goût n'a pas de fixité, s'ignore et se cherche et qu'une part de snobisme les oblige à ne plus agréer ce que le nombre a accepté. Au contraire, pour qui veut prendre la peine d'observer et sait à peu près le faire, le choses suivent raisonnablement leur cours normal.

Par ses premières manifestations qui rompaient avec tous les canons, toutes hardies, quelques-unes saugrenues, refoulant les atmosphères familières, sans un lien, sans un fil qui les rattachât à la veille, l'art moderne naissant avait heurté notre œil. Maintenant notre œil s'est fait à la nette sobriété de ses lignes, à sa hautaine rigidité marquée de noblesse. Lui-même s'est assagi. Il a modéré ses initiatives. Il a imposé une limite à ses fantaisies. Il a banni de celles-ci le baroque des tâtonnements originels, qui était peut-être le désir inavoué d'ahurir plutôt que de plaire. C'est qu'il approche incontestablement de cette stabilisation qu'acquièrent tous les styles destinés à durer, capables de consacrer et de constituer une époque, et qu'il n'est plus loin, sans doute, de la forme définitive, dans laquelle

il incarnera la synthèse de notre temps qui porte les couleurs de la machine et par là même condamne les superfluités encombrantes, les falbalas débordants et toutes les mignardises ou fioritures.

Son évolution, déjà, paraît s'être non pas ralentie, mais circonscrite. Sa tendance du moment est visiblement de rechercher la nouveauté et l'accroissement de beauté beaucoup moins dans la ligne ou par la ligne que dans l'emploi ingénieux, le choix judicieux de la matière.



Ensemble de l'atelier René Prou

Partie d'une salle à manger. Plafond et mur en crépi vert tendre. Table en palissandre; patins en aluminium poli. Laque de Coromandel ancienne sertie dans le bahut. Laque de Miklos en panneau.—Photo M. T. Bonney

On voit l'atelier René Prou, par exemple, sortir en un très moderne bahut de salle à manger, le même que reproduit une de nos gravures, une précieuse laque de Coromandel ancienne. L'effet d'harmonie est saisissant. On a peine à s'imaginer la richesse d'ensemble que cette composition dégage. René Prou, au surplus, est un apôtre convaincu de ces délicats et heureux mariages. Il préconise volontiers le rapprochement d'une œuvre ancienne et d'une création moderne pourvu qu'il y ait, entre les deux, identité de valeur et que leurs tonalités générales ne se contrarient pas. Il est par excellence l'éditeur passionné des intérieurs clairs. Ses ensembles sont conçus de préférence pour les appartements où la lumière est reine, entrant largement du dehors et dégagée complémentairement, en quelque sorte, par les objets mêmes qui les meublent. Il aime les soieries pour leur éclat doux et les utilise sans excès, dans la mesure désirable et juste, avec un merveilleux discernement. Il a décoré nos plus riches paquebots, un grand nombre des plus luxueux salons roulants qui circulent sur nos voies ferrées. Il a eu cette bonne fortune rare que ses conceptions d'une extrême variété, recueillissent l'unanimité des suffrages aussi bien de ses compatriotes que de l'élite des voyageurs étrangers. Cette sensibilité qui se prête à toutes les nécessités du cadre, cette faculté de se laisser pénétrer par l'ambiance, de la respirer, de l'assimiler, de manière à ne devoir qu'à elle l'inspiration qui lui conviendra, voilà les deux éléments capitaux de la formule fondamentale du génie du décorateur.

Le faire d'un Dominique relève directement de la même essence. En effet, il possède un art tout particulier, tout à fait personnel, d'unir dans ses créations la hardiesse à l'équilibre. Il n'a guère de rival dans la science d'ordre intuitif, divinatoire, d'opposer un effet de galbe à des lignes droites. Le contraste ne sera pas saisissant, mais séduisant, fondu et limpide comme des notes filées de violon. Il y a là de la magie et de la maîtrise. Nul comme Dominique n'est habile à trouver le détail joli



Causa nostræ lætitiæ: "Source de notre joie", tapisserie exécutée par Braquenié et Cie d'après un carton de Mme Peugniez.

qui donnera à un meuble, d'un aspect voulu sec et sobre, un indéfinissable charme de souple chaleur.

L'art moderne exige beaucoup de la lumière artificielle, non seulement parce que le soleil est un fournisseur intermittent, mais plus encore parce que rien n'est capable comme la lumière humaine, habilement calculée, dosée,

conduite ou portée, de mettre en valeur, dans un intérieur hautement ordonné, les plans et les volumes.

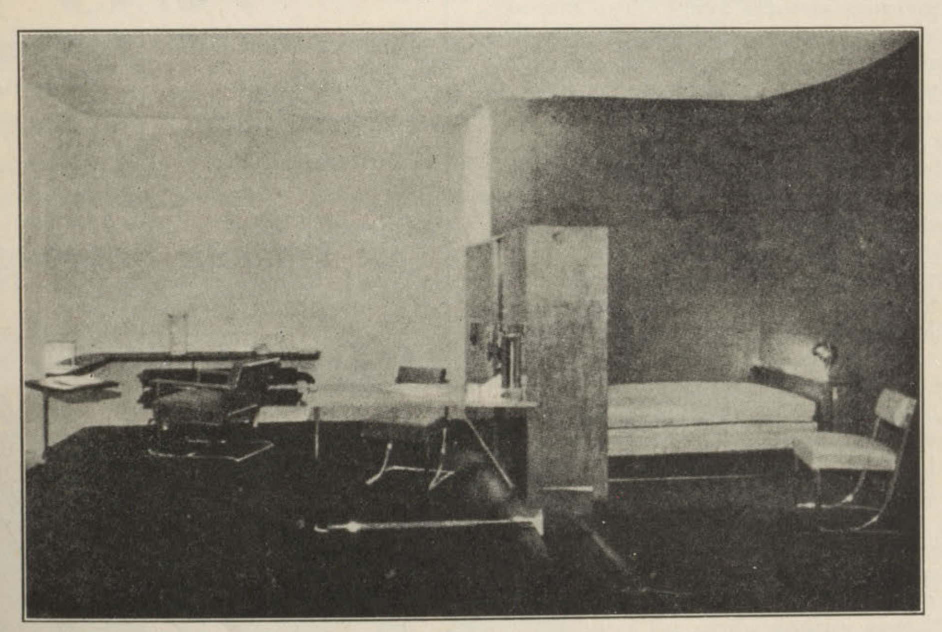
L'intimité d'une pièce, l'impression d'isolement du reste du monde que cette pièce pourra donner devront beaucoup à l'existence de tapisseries dans le décor. Dans un décor, la tapisserie ajoute aux vertus qui précèdent une incomparable majesté, un cachet de sereine opulence. La tapisserie moderne, par un certain nombre des artistes qui s'y consacrent, semble revenir aux traditions primitives qui faisaient traiter la tapisserie comme le vitrail, par masses. On en jugera par la reproduction ci-contre de cette prière d'enfants aux pieds de la Vierge, qui est de Braquenié et Cie. On a dit que c'était dans cette région d'Aubusson, qui paraît être la terre d'élection de la tapisserie, que les créations de Braquenié sont exécutées d'après l'ancien, parfois, et aussi d'après les cartons contemporains de Gaudissart, Voguet, Tapissier, de Mmes Le Bec, Peugniez, Rateau. De nombreuses expositions les ont couronnées et les connaisseurs les recherchent.

Une des nouveautés les plus caractéristiques que l'art moderne a introduites dans le meuble est sans contredit l'utilisation du métal. Le petit meuble, tout particulièrement, doit au métal une note d'originalité réellement aimable et curieuse.

Le Salon d'Automne de Paris, depuis dix ans, comprend une section d'art décoratif et par elle il a permis au grand public de connaître et d'apprendre les styles nés du prurit créateur du siècle, d'en évaluer les étapes et de suivre l'éclosion et les progrès d'artistes neufs.

L'exposition de Gascoin, édité par Maurice Rheims, offre un intérêt d'actualité tout à fait frappant. Elle démontre la possibilité de tirer luxueusement et confortablement parti des pièces exiguës de l'appartement moderne. Notre vignette montre un ensemble composé du lit de repos douillet, discret, et le bureau de travail enveloppé d'une atmosphère ordonnée et nette, propre au libre et abondant rendement de l'esprit.

Mais il n'est pas d'esprit en un corps qui n'obéirait pas à l'hygiène. En matière d'hygiène, il est curieux d'observer combien le temps présent est voisin de l'antiquité romaine et grecque voluptueuse, éprise de bien-être, adonnée à un luxe qui trouvait dans le caldarium et la piscine une de ses expressions les plus achevées. Le cabinet de toilette, la salle de bains réunissent aussi le dernier confortable accommodé au goût du jour. On élabore maintenant des ensembles d'une richesse où entrent conjointement la part de la ligne et la qualité de la matière.



Le bureau et la chambre à coucher dans le même sobre et élégant local.
Ensemble de Gascoin édité par Maurice Rheims, au Salon d'Automne.

C'est de l'amalgame de concours aussi divers qu'est faite la décoration moderne. Son épanouissement et son développement reposent sur toutes les catégories d'artistes et sur toutes les branches de l'art, sur l'habileté professionnelle des artisans de tous les corps de métiers. Etudier la part contributive de chacun, mesurer et révéler les efforts individuels se ramène donc à écrire toute une histoire — une longue histoire encore loin d'être close — l'histoire privée et l'histoire artistique d'une période de l'humanité, la nôtre, qui sera peut-être jugée grande et féconde par les âges futurs.

Maurice DAUZALLE.

(*Par autorisation spéciale.*)

Ce que Madame Desbordes-Valmore [1] pensait de l'art culinaire

Croire qu'une femme propre au ménage ne saurait être agréable dans le monde est une erreur aussi grossière, un préjugé aussi ridicule que de prétendre qu'une femme dont l'esprit s'élève jusqu'aux sciences ou aux arts est incapable de commander à sa cuisinière ou de racommoder son linge.

Mme Desbordes est la première femme poète que j'aie vue de ma vie; je désirais fort la connaître, car tout ce qu'on m'avait dit de son caractère noble et dévoué m'intéressait vivement. Mon mari, qui avait eu l'occasion de lui rendre quelques services avant notre mariage, m'offrit de me conduire chez elle, ce que j'acceptai avec tant d'empressement que je ne songeai point à la faire prévenir de ma visite.

Malgré sa juste célébrité, Mme Desbordes-Valmore n'était pas riche, et, le jour où je me rendis chez elle, elle se trouvait sans cuisinière. Une charmante petite fille de sept à huit ans vint nous ouvrir la porte; elle était suivie d'un petit frère qui n'avait pas la moitié de son âge; un autre marmot, encore à la lisière, était couché sur un morceau de tapis, dans le passage. Mme Desbordes, assise devant une petite table placée aux confins d'un couloir et d'une cuisine, veillait à la fois à ses trois enfants, à un morceau de veau à la bourgeoise, qui rissolait dans une casserole, et composait des vers!

Mme Desbordes prit cette surprise en femme d'esprit, riant la première du mélange de ses occupations.

Elle consentit à nous lire la ravissante élégie qu'elle venait de terminer. Voyant mon émotion, mon enthousiasme se peindre dans mes regards, elle me dit avec grâce:

"Vous me donnez de la vanité; je vais vous accabler de mes œuvres. Regardez, mes enfants, comme ils sont frais et propres. Eh bien! si j'osais vous offrir de partager notre modeste repas, vous conviendrez que, tout en habitant en idée les régions poétiques, j'accommode fort bien le veau à la bourgeoise.

— O mon Dieu! — m'écriai-je avec une tristesse que je dissimulais mal, — qu'il doit paraître cruel de descendre de si haut!"

Elle me serra la main et me répondit:

"Il est encore plus doux de s'élever quand on est si bas."

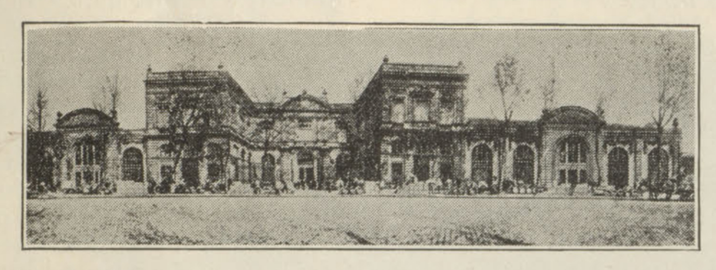
Ce mot m'ouvrit les yeux, et je compris tout ce que les travaux intellectuels de cette femme apportaient de compensation à ses chagrins, de soulagement à ce que ses devoirs avaient quelquefois de vulgaire et de pénible.

Mme de SAVIGNAC.

(1) Cette dame, qui est née à Douai en 1786, est l'auteur de diverses poésies et de *Contes* en vers *pour les enfants*, pleins d'une délicate sensibilité.

SA MAJESTE LE VIN

Une visite aux caves d'une grande maison de Bordeaux

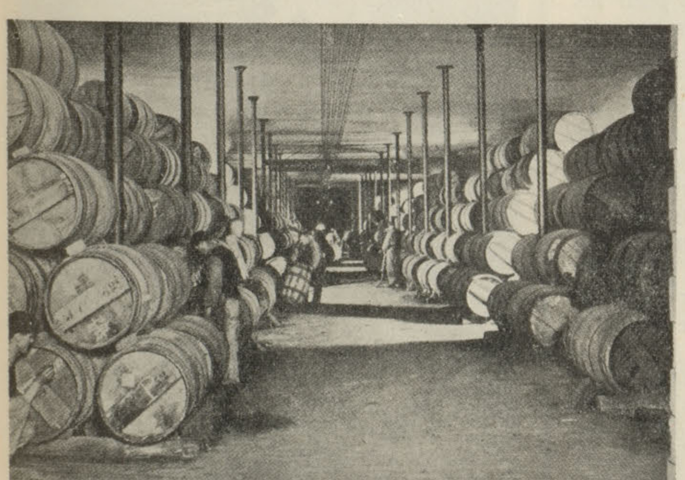


Caves de J. Calvet & Cie, Bordeaux

Entre la gare du chemin de fer de Médoc et le quai des Chartron s'élève, en bordure du cours du Médoc, sur une longueur de plus de 375 pieds, l'imposante façade en pur style Louis XVI des Caves de la Maison J. Calvet & Cie, fondée en 1808.

La construction de cet important *établissement*, qui frappe instinctivement le regard des promeneurs, remonte à l'année 1870.

Monsieur Octave Calvet conçut lui-même les plans et l'organisation de ce vaste édifice qui reste aujourd'hui encore le modèle des établissements vinicoles de la ville de Bordeaux.



Vue perspective d'un chai.

Aux premières constructions, s'ajoutèrent en 1875 de nouvelles Caves et de nouveaux Chais; enfin en 1894, en 1899 et en 1901, de nouveaux bâtiments furent encore édifiés.

En tenant compte des divers étages et de la distribution de l'ensemble des bâtiments, on trouve qu'actuellement, les caves, chais et magasins offrent une superficie pouvant contenir environ 15,000 tonneaux ou 60,000 barriques de vin et plus de 2,000,000 de bouteilles.

La grille franchie, au centre de la cour, s'ouvre la grande porte d'entrée principale des Caves et c'est alors que, muni de son indispensable chandelier, le visiteur commence sa promenade au milieu de multiples et hautes rangées de barriques dont la quantité seule constitue une curiosité.

Partout, même symétrie dans "l'encarrassage" par double rang sur une hauteur de 5 fûts dans de nombreux Chais situés au 1er étage et où sont entreposés les vins des dernières récoltes.

Un seul de ces Chais renferme 6,000 barriques ainsi correctement alignées.

Toutes ces barriques sont, chacune, journellement surveillées, examinées, au point de vue de leur bon état de conservation par un personnel uniquement chargé de ce service afin de constater, en frappant avec un maillet de bois sur l'un des côtés de la barrique, que le fût est absolument plein.

Tout à l'extrémité de l'aile droite, dans le nouveau bâtiment, est aménagé un vaste chai, largement aéré, spécialement destiné aux vins nouveaux, d'une contenance de plus de 700 tonneaux, soit environ 3,000 barriques, et dont la particularité consiste en ce qu'il ne renferme aucun pilier, aucun soutien, pour supporter l'immense plafond planchéié qui le recouvre d'un seul morceau avec une hardiesse remarquable, grâce à une charpente d'une portée exceptionnelle.

Les vins en caisse provenant directement des Châteaux sont également logés dans ces vastes Chais, tandis que tous les grands vins en barrique, et surtout les vins vieux prêts à la mise en bouteilles, se trouvent réunis en sous-sol dans les caves en pierre voûtées, recouvertes d'une épaisse couche de terre destinée à y maintenir une température toujours stable, aussi bien en été qu'en hiver et qui ne varie

guère entre 15° et 16° centigrades.

Séparées par des portes de fer, toutes ces Caves communiquent entre elles, et c'est également dans ce sous-sol que se trouvent les caveaux où les grands vins en bouteilles, non encore emballés en caisses, sont rangés dans d'immenses casiers de fer.



Le grand hall vitré.

Près de l'entrée principale et dans le bâtiment de la portion des caves construite en 1894, se trouve une immense cour vitrée, communiquant directement avec la façade du cours du Médoc, dans laquelle se rassemblent toutes les marchandises prêtes pour les expéditions de chaque jour et où tous les colis sont marqués, numérotés, et inspectés une dernière fois avant leur départ.

Dans ce grand hall vitré est installé un monte-charge électrique qui permet la montée ou la descente ininterrompue et silencieuse de 150 barriques à l'heure avec un minimum de main-d'œuvre. Chaque fût approché près du monte-charge est saisi par deux crampons en fer qui l'enlèvent verticalement et le déposent sans secousse sur la plateforme du 1er étage où un seul homme suffit pour recevoir le fût et le rouler plus loin.

Sur cette cour également et donnant aussi sur la façade du cours du Médoc s'ouvre la tonnellerie où 50 ouvriers s'occupent des réparations et de la mise en état des barriques, et dont une cheminée monumentale, large de 18 pieds et haute de 7 pieds, occupe tout un côté.

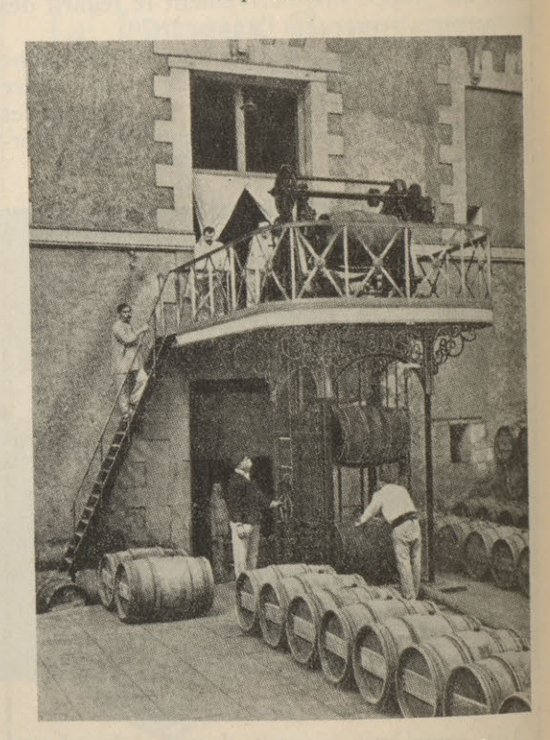
200 ouvriers et 30 ouvrières environ, surveillés par une maître-chef et 10 contremaîtres ayant chacun son attribution, se partagent les soins si divers que l'on doit donner aux vins depuis la sortie de la cuve ou du pressoir jusqu'au moment de la mise en bouteilles.

Ces travaux incessants et multiples exigent des connaissances et une pratique consommée jointes à une grande expérience car on peut sans crainte affirmer que chaque vin demande un traitement pour ainsi dire spécial et jamais absolument identique à celui réclamé par un cru voisin ou similaire.

Chaque vin, depuis sa plus tendre enfance, est "soutiré" en moyenne 4 fois par an, c'est-à-dire transvasé d'une barrique dans une autre pour l'aérer et le débarrasser des lies qui se forment à mesure qu'il vieillit.

Chaque vin est également "collé" ou "fouetté" deux fois afin d'être parfaitement clarifié avant la mise en bouteilles et ce travail si important nécessite journellement plusieurs milliers d'œufs absolument frais. On emploie habituellement pour cet usage 6 ou 8 blancs d'œufs par barrique.

La mise en bouteilles, qui a lieu au bout de 3 ou 4 ans d'âge, lorsque le vin est absolument brillant, est une opération délicate; elle exige également des soins très méticuleux et ne peut être confiée qu'à des ouvriers très expérimentés et soigneux afin qu'aucune bouteille ne soit jamais remplie qu'avec un vin parfaitement limpide et cristallisé.



Le monte-fût électrique.

Telle est dans ses grandes lignes l'organisation matérielle des Caves de la Maison **J. Calvet & Cie,** possédant également en *France* deux Succursales importantes à *Beaune* et à *Cognac*, des Maisons à *Paris*, *Londres*, *Buenos-Ayres*, et qui a toujours eu à cœur de rester fidèle à sa vieille devise:

"Fais bien et laisse dire."

Les conseils de ma grand' mère

"Tous les jours, chère Lucile,
Souviens-toi que l'Evangile
Dit "que dès le grand matin
La femme forte est levée;
Que, par son habile main,
Sa maison bien dirigée
Offre partout à notre œil enchanté
L'aspect de l'ordre et de la propreté.
Sur son front la gaieté brille,
La paix habite son cœur."
Prends ce modèle, ma fille,
Pour arriver au bonheur.
Laisse les femmes futiles
Passer des jours inutiles,
Se parer de leurs travers,
Prendre la vie à revers,
Se coucher quand vient l'aurore,
Se lever presque à la nuit,
Et préférer le vain bruit
Que dans le monde on décore
Du nom charmant de plaisir,
A la conduite réglée,
Par la raison ordonnée
Qui nous permet d'acquérir
L'habitude de bien faire,
Les talents qui savent plaire,
Les vertus qui font chérir."

Ainsi parlait ma grand'mère;
Et j'en ai bon souvenir.
Car dès lors, avec mon frère,
Voulant suivre ce conseil,
Nous prîmes pour habitude,
Que le temps fût doux ou rude,
De voir lever le soleil...
Depuis ce temps, de bien longues années
Ont déroulé leurs jours pour moi;
J'ai toujours suivi cette loi,
Et mes plus doux instants, mes heures préférées,
Que je consacre au travail matinal,
Me font vous dire: "Enfants, c'est un point capital

Pour le bonheur d'éviter la mollesse
Dès la première jeunesse.
Levez-vous donc de grand matin,
Vous gagnerez des biens immenses:
La bonne humeur, un corps robuste et sain,
Et d'un esprit actif les pures jouissances."

Mme Zélie CARRERE.

Erratum

Page 52, de notre numéro de décembre, article intitulé: *Comment servir les Bourgognes*. Le deuxième paragraphe doit être intitulé: *Bourgognes rouges* au lieu de *Bourgognes blancs*.—Nos aimables lecteurs ont, sans doute, fait cette rectification d'eux-mêmes.

La cuisine, le plus ancien des arts

C'est à elle que l'homme doit sa supériorité sur le reste du règne animal

Brillat-Savarin, auquel il sied de se référer lorsqu'on veut parler bonne chère, a traité tout au long de la méditation XXVII de sa *Physiologie du goût* de l'histoire philosophique de la cuisine.

"La cuisine, y proclame-t-il, est le plus ancien des arts; car Adam naquit à jeun, et le nouveau-né, à peine entré dans ce monde, pousse des cris qui ne se calment que sur le sein de sa nourrice."

Le nouveau-né, objectera-t-on avec à-propos, ne mange point: il ne fait que boire.

D'accord. Mail il n'empêche qu'on doive à la cuisine sa place que Brillat-Savarin, je le répète, lui assigne comme étant la première parmi les arts humains.

J'appuie sur cette dernière expression: les arts humains parce que les animaux ne cuisinent pas, l'homme seul ayant acquis la science, belle entre toutes, de préparer ses aliments pour le plus grand bien de son sens gustatif et, dans le même temps, pour les variations qu'il en tire, pour sa joie propre et pour celle des autres hommes.

La cuisine, n'est-ce point le point de départ de la civilisation vraie? Et les sociétés humaines ne lui doivent-elles point le degré de culture auquel elles sont présentement parvenues, culture qu'elles n'auraient jamais connue si elles étaient restées à leur premier stade, c'est-à-dire, si l'art culinaire ne leur avait été, un jour, révélé?

"C'est aussi, écrit l'auteur de *La Physiologie du goût*, celui de tous les arts qui nous a rendu le service le plus important pour la vie civile; car, ce sont les besoins de la cuisine qui nous ont appris à appliquer le feu et c'est par le feu que l'homme a dompté la nature."

De quel animal, même le plus évolué dans l'échelle de nos "frères inférieurs", peut-on en dire autant?

Certes, ça n'a pas été sans beaucoup de tâtonnements.

A en juger par sa denture, l'homme est omnivore. C'est-à-dire qu'il peut se nourrir de tout ce qui se mange. Il est frugivore de par ses incisives qui lui servent à déchirer les fruits; granivore, ses molaires lui permettant de broyer les grains. Il est aussi carnivore comme ses dents canines et l'usage qu'il en fait en font foi.

D'abord frugivore, la position qu'il occupait dans la nature lui en faisait une obligation, il se perfectionna dans ses moyens de défense et d'attaque. Des animaux qui l'environnaient, il fit sa proie dès qu'il se sentit armé pour le combat pour la vie. Son besoin d'alimentation l'y contraignit, du reste, le régime fruité étant notoirement insuffisant, vu ses faibles capacités stomacales, à le sustenter congrument.

La chair des animaux qu'il captura, ce fut, d'abord, crue qu'il la dévora. L'art du feu lui étant connu, il la fit cuire et lui adjoignit les légumes qu'il avait appris à cultiver.

Ceci suppose une longue suite de siècles et pas mal d'essais infructueux.

Nous n'avons pas tant que cela perdu l'habitude d'ingérer des aliments crus. Et une théorie qui se réclame des vitamines, n'affirme-t-elle pas que ce sont ceux-là les plus nutritifs?

Il n'empêche que c'est à l'art du feu que la cuisine doit d'être née. Et qu'elle lui doit de s'être développée au point où nos maîtres-queux les plus renommés l'ont poussée pour notre délectation.

A l'origine, on faisait cuire les viandes en les posant sur des charbons ardents. Cette manière simpliste avait du bon, puisqu'on n'y a pas tout à fait renoncé. On inventa la broche, dont nos rôtisseurs surent tirer de si délicieux effets.

Achille, duquel Brillat-Savarin dit avec raison qu'il fut le plus beau des Grecs, doit au divin Homère de nous apparaître comme quelqu'un sachant traiter ses hôtes. Achille en agissait ainsi si l'on en croit la relation que fait l'*Illiade* d'un repas qu'il offrit, l'ayant lui-même confectionné avec son fidèle Patrocle, un substantiel repas à Ulysse et que la traduction de M. Dugas-Montbel rapporte en ces termes:

"Aussitôt Patrocle obéit aux ordres de son compagnon fidèle. Cependant, Achille approche de la flamme étincelante un vase qui renferme les épaules d'une brebis, d'une chèvre grasse et le large dos d'un porc succulent. Automédon tient les viandes que coupe le divin Achille; celui-ci les divise en morceaux et les perce avec des pointes de fer.

"Patrocle, semblable aux immortels, allume un grand feu. Dès que le bois consumé ne jette plus qu'une flamme languissante, il pose sur le brasier deux longs dards soutenus par deux fortes pierres et répand le sel sacré.

"Quand les viandes sont prêtes, que le festin est dressé, Patrocle distribue le pain autour de la table dans de riches corbeilles; mais Achille veut lui-même servir les viandes. Ensuite, il se place vis-à-vis d'Ulysse, à l'autre extrémité de la table et commande à son compagnon de sacrifier aux dieux.

"Patrocle jette dans les flammes les prémices du repas et tous portent bientôt les mains vers

les mets qu'on leur a servis et préparés. Lorsque dans l'abondance des festins, ils ont chassé la faim et la soif, Ajax fait un signe à Phénix; Ulysse l'aperçoit, il remplit de vin sa large coupe et s'adressant au héros: "Salut, Achille, dit-il..."

Qu'Achille et Patrocle aient ainsi donné d'eux-mêmes, on peut croire, avec Brillat-Savarin, que ce fut à cause de la qualité des hôtes qu'ils traitaient — les Grecs laissant ordinairement les soins de la cuisine aux esclaves et aux femmes.

Ces mêmes Grecs, à en croire Mme Dacier, qui a beaucoup interprété Homère, ne pratiquaient point, du temps du poète de l'*Odyssée*, la manière de faire bouillir les viandes, connue pourtant des Hébreux qui l'avaient apprise durant leur séjour en Egypte.

G. LEGROS-BONNET.

(*Le Pot-au-Feu.*)

Le vieillissement du Cognac

Les facteurs intervenant pour le vieillissement. — Le point de vue scientifique du Docteur Bordier. — De quelques observations personnelles confirmant sa théorie

Le Dr H. Bordier, professeur agrégé à la Faculté de médecine de Lyon, a essayé de préciser les conditions les plus favorables au vieillissement naturel du cognac. On conçoit aisément que les modes de "chauffe", c'est-à-dire de distillation, influent sur la qualité initiale du produit; on sait aussi que la nature du logement intervient dans une mesure assez large. Les barriques sont faites en chêne "limousin"; le chêne charentais ne convient pas. Si l'on choisit un bois mou et poreux, la réduction de volume du liquide s'effectue trop vite; d'autre part, le tanin et les essences variées contenues dans le chêne communiquent au cognac une coloration brune et un goût spécial.

Pour le vieillissement, il existe un autre facteur auquel le Dr Bordier attribue un rôle "primordial": la capacité du fût. En Charente, on employait autrefois des "herçons" de 145 gallons, dans lesquels le vieillissement demandait un temps considérable; on préfère aujourd'hui des barriques de 80 gallons. Ces barriques, comme celles remplies de vin de Bordeaux, sont conservées non pas dans une cave, mais dans un *chai*, où le régime d'évaporation de l'alcool est favorisé par une température moins froide et par un état hygrométrique moins élevé. Aujourd'hui, on distille généralement à 70 degrés, et, une fois le cognac mis en fût, on le laisse s'évaporer doucement *sans ouiller*, c'est-à-dire sans faire le plein. La perte est d'environ 10% pour les deux ou trois premières années; elle devient ensuite beaucoup plus lente.

En même temps que la diminution progressive du degré alcoolique, se produit une *éthérification*, qui est une des principales causes de la bonification du cognac avec le temps et qui s'arrête quand l'eau-de-vie est mise en bouteilles.

On a essayé de nombreux procédés relativement licites pour hâter le vieillissement. Celui-ci ajoute du thé, cet autre laisse infuser des coques de noix vertes; peu de temps avant guerre on avait essayé, sans grand résultat je crois, de lancer dans les chais des ondes hertziennes. Le Dr Bordier a étudié la question à un point de vue strictement scientifique, en se basant sur des considérations touchant un peu à la biologie. Il croit pouvoir affirmer que le vieillissement est influencé dans une très forte mesure par le rapport entre la surface d'évaporation ou "surface spécifique" que présente le fût et le volume d'alcool qu'il contient.

Dans un fût de 80 gallons, nous indique l'auteur dans *la Nature*, à chaque pinte est allouée une surface évaporatoire de 40 pouces carrés; pour un fût de 28 gallons, cette surface est de 50 pouces carrés; pour un petit fût de 5 gallons, la surface atteint le chiffre énorme de 100 pouces carrés. Or, l'expérience nous apprend que, dans ce dernier cas, l'évaporation s'opère beaucoup trop vite, surtout si, comme il arrive souvent, l'amateur, pour accélérer encore le vieillissement, conserve le fût dans un grenier. Il y a donc, semble-t-il, un rapport déterminé pour le vieillissement optimum de la fine champagne.

Ma petite expérience personnelle me permet d'ajouter quelques observations. Certains propriétaires charentais ont la mauvaise habitude d'ouiller, au moins de façon relative. Ils ne se préoccupent pas précisément de faire le plein; à chaque récolte, ils "entretiennent" le fût en cours de consommation avec de l'eau-de-vie nouvelle. Ils arrivent ainsi à avoir au bout de vingt ans, par exemple, un mélange où il reste quelques litres de cognac de cet âge. Ce mélange semble, d'ailleurs, réservé à la consommation familiale.

D'autres laissent vieillir en fût trois ou quatre ans, puis mettent en bouteilles. On m'a offert récemment une bouteille conservée religieusement dans une armoire à linge depuis quarante-deux ans. Le vieillissement avait été fort médiocre.

Par contre, il m'est arrivé d'acheter chez un propriétaire présentant des garanties absolues de compétence et de correction, du cognac de la région "fin bois" ayant seulement douze ans de fût. Ce cognac eût peut-être gagné à rester encore quelques années en tonneau, mais il était déjà parfaitement à point comme bouquet et comme degré, très supérieur à beaucoup de produits "plus vieux".

Il avait sans doute vieilli dans un fût de contenance appropriée. Ce petit fait, en confirmant la théorie du Dr Bordier, semblerait indiquer que le rapport dont nous parlons plus haut a une importance considérable et que si le vieillissement est bien mené — cas peut-être assez rare — il suffit souvent d'une quinzaine d'années pour obtenir une fine champagne très supérieure à celle qui daterait de Charlemagne.

F. Honoré.

LES HISTOIRES AUTOUR DE LA TABLE



Un Peu de Fun!

Ce négociant doit se restreindre. Les affaires sont de plus en plus difficiles. Il ne gagne presque plus d'argent. Il raconte partout ses malheurs pour se plaindre.

L'autre jour un ami le rencontre dans un grand restaurant.

— Tiens! s'écrie l'ami, étonné, tu bois du champagne, tu manges les plats les plus raffinés! Je croyais que tu devais te restreindre!

— Mais c'est ce que je fais!

— Je ne comprends pas...

— Mais oui, tu vois, maintenant je viens seul ici: autrefois j'amenais aussi ma femme!

• • •

Boulon était un nègre du plus beau noir, employé dans une factorerie du Congo, et dont la principale mission consistait à soigner et à traire la vache du chef de dépôt.

Un jour, son maître, pour faciliter son travail, lui fit cadeau d'un petit tabouret et lui dit:

— Avec ça, Boulon, tu pourras plus facilement traire la vache.

Boulon répondit:

— Merci, Massa. Boulon il va essayer tout de suite.

Le nègre disparut dans l'étable et revint au bout d'un quart d'heure. Il était en nage et portait tristement le tabouret.

— Eh bien! ça ne va pas, Boulon? s'inquiète le chef du dépôt.

— Y a pas bon, Massa! fit Boulon navré, la vache elle ne veut pas s'asseoir sur le tabouret.

• • •

— Une femme qui achète un chapeau de 100 dollars a d'autant moins d'excuses qu'elle n'en a pas du tout besoin, puisqu'elle a perdu la tête.

• • •

Sur la route, un monsieur qui se promène dans une puissante voiture suit une toute petite automobile d'une marque connue pour son exiguité.

Il remarque que, tous les deux cents verges environ, la petite voiture a un soubresaut inquiétant.

Appuyant sur son accélérateur, il rattrape en quelques tours de roues celui qui le précède et le fait arrêter à force de cris et de gestes.

— Monsieur, lui dit-il, vous allez avoir un accident. Il y a certainement quelque chose de cassé dans votre voiture. Est-ce l'embrayage, la boîte de vitesse ou le pont arrière... Toujours est-il que tous les deux cents verges votre voiture fait un bond...

— Ah! lui répond le monsieur, achalez-moi pas! Vous êtes le cinquième qui m'arrêtez pour la même raison!... Si on n'a plus le droit d'avoir le hoquet... alors!

• • •

— Moi, monsieur le curé, disait une dévote, je suis rigoureusement les ordonnances de notre sainte mère l'Eglise; je jeûne tous les vendredis, je fais maigre pendant tout le carême... enfin, il n'y a rien à me reprocher.

— Oh! ceci est vrai, ajoute une amie quelque peu rosse, on m'a même dit que vous poussiez l'observance des règlements jusqu'à vous lever de bonne heure le Vendredi Saint, pour ne pas faire la grasse matinée.

• • •

Le français tel qu'on l'écrit

Cueilli dans un prospectus relatif à l'emploi d'un biberon nouveau modèle, dont l'inventeur espère d'excellents résultats:

"... Lorsque l'enfant a fini de têter, il faut le dévisser soigneusement et le mettre dans un endroit frais, par exemple sous une fontaine."

Une dactylographe, se sentant à l'article de la mort, dicte ses dernières volontés à une fidèle amie:

— Ecrivez à Richard, lui dit-elle, et assurez-le de mon amour éternel, de ma fidélité éternelle. Vous taperez la lettre à quatre exemplaires et vous adresserez les trois autres à Paul, à Jacques et à Henri...

• • •

Mme Ducordon, blanchisseuse, est en train de repasser une chemise et elle apporte à ce travail toute l'attention nécessaire, lorsqu'un quidam passe la tête par la fenêtre et demande:

— Pardon, Madame, est-ce que M. Durand est chez lui?

— Oui, Monsieur, répond la brave femme sans tourner la tête.

Puis elle ajoute vivement:

— Mais dépêchez-vous de monter, on l'enterre à onze heures.

• • •

L'abbé Régnier, secrétaire de l'Académie française, y faisait un jour dans son chapeau la collecte d'une pistole que chaque membre devait donner pour une dépense quelconque.

Cet abbé ne s'étant pas aperçu que l'un des quarante (le président Rore), qui était fort avare, avait déjà mis dans le chapeau, le lui présente une deuxième fois. Comme on le suppose, notre avare assura qu'il avait donné.

— Je le crois, dit le quêteur, mais je ne l'ai pas vu.

— Et moi, ajouta M. de Fontenelle qui était à côté, je l'ai vu, mais je ne le crois pas.

• • •

Monsieur. — Enfin, me direz-vous pourquoi vous portez les cheveux d'une autre femme sur votre tête?

Madame. — Et vous, pourquoi vous chaussez-vous de la peau d'un autre veau?

La querelle continue.

Au cours du voyage qu'il vient de faire en Rhénanie, le maréchal von Hindenburg a visité Kreuznach qui lui a rappelé beaucoup de souvenirs de guerre.

Il advint que, pareil au dernier des poilus, et peut-être pour ressembler à sa statue que le patriotisme de ses compatriotes garnissait de clous, le maréchal fut atteint d'une furonculose qui le fit beaucoup souffrir.

L'empereur, qui s'intéressait fort à la santé de son généralissime, se faisait donner de ses nouvelles chaque matin.

Mais, un jour, l'aide-major chargé de renseigner le souverain, vit celui-ci pâlir et lâcher un juron d'angoisse quand il lui dit:

— Sire! une bonne nouvelle: ils ont percé cette nuit!

Et ce n'est qu'au bout d'un moment qu'il comprit que son souverain pensait aux Français, alors qu'il ne faisait allusion qu'aux furoncles d'Hindenburg.

• • •

Examen de droit civil.

— Quel est le maximum de peine en cas de bigamie?

— Deux belles-mères.

• • •

Un citoyen respectable avait laissé quatre parapluies à réparer. A midi, il déjeuna au restaurant; en partant, il s'apprêtait distraitement à prendre un parapluie accroché auprès de son chapeau.

— C'est à moi, monsieur, dit une femme attablée à côté.

Il s'excusa et sortit. Pendant qu'il rentrait chez lui en tramway avec ses quatre parapluies réparés, la femme qu'il avait vue au restaurant monta. Elle jeta un coup d'œil sur lui, puis sur ses parapluies, et dit:

— Je vois que vous avez fait une bonne journée.

DECHIREREN SUIVANT LE POINTILLE

BULLETIN D'ABONNEMENT

Nom de l'abonné ....

Adresse bien lisible ....

.... *à* .... *Comté de* ....

DEUX DOLLARS CINQUANTE

pour un abonnement d'un an à LA REVUE CULINAIRE *à dater du prochain numéro qui suivra la réception du montant de l'abonnement.*

Faites votre envoi payable au pair à Montréal (chèque, bon ou mandat de poste) au nom de LA REVUE CULINAIRE.

CHAMBRE 617 132, RUE ST-JACQUES OUEST
MONTREAL

Téléphone: HArbour 8077

15 février 1931 Vol. I - No 4 Prix: 25 cents

la revue culinaire



132, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canada

la revue culinaire

Vol. I. Numéro 4. **15 FEVRIER 1931** **Prix du numéro: 25 cents**

Gaston Duquette
Secrétariat

A.-A. Côté
Comptabilité

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
Edifice Transportation
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

J. Jutras
Directeur de la circulation
4638 Marquette
CHerrier 7677

GASTON BOINNARD
Editeur

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

MENU

AVIS A NOS LECTEURS

La Revue Culinaire ***est en vente dans tous les principaux kiosques de journaux. Pour recevoir régulièrement notre revue, nous recommandons de prendre un abonnement; cela revient un peu moins cher que l'achat au numéro; la revue est envoyée sous enveloppe.— Voir, page 44, notre bulletin d'abonnement.***



La cuisine et l'art culinaire

(*Pour faire suite à notre éditorial du* 15 *janvier dernier.*)

Il y a autant de différence entre la cuisine et l'art culinaire qu'entre la peinture d'une maison et un tableau de maître.

La cuisine, étant une nécessité de la vie, remonte aux premiers temps de l'humanité, l'art culinaire est le fruit de notre civilisation moderne.

Nous sommes, en effet, loin du temps où l'homme des cavernes déchirait à pleines dents la chair encore tiède de l'animal qu'il venait d'abattre.

Pendant la pleine gloire de Rome, nous assistons à des banquets fabuleux. Il est aisé de reconnaître qu'à cette époque la cuisine existe, mais l'art culinaire fait complètement défaut. Les plats sont artistement dressés, mais la cuisine est primitive et l'abondance des mets tient lieu de variété.

Laissons les temps obscurs du Moyen Age, où l'homme redevient un être primitif, pour trouver au XIIIe et au XIVe siècles une cuisine qui commence à prendre tournure. De fait, ce n'est qu'un peu plus tard que l'on peut voir en Rabelais le premier être humain qui ait entrevu notre art culinaire.

La cuisine progresse beaucoup au XVIIe siècle, bien que la profusion des vituailles ait encore quelque chose d'excessif.

Certains historiens prétendent que la cuisine atteint son apogée au siècle du grand roi Louis, conservons cependant notre opinion que l'art culinaire ne se manifeste que dans notre histoire contemporaine.

D'ailleurs, tout ce qui se rapporte à notre art culinaire moderne n'existe pas dans ces temps-là. Henri VIII mange avec ses doigts, et plus tard Louis XIV ne possède pas encore de salle à manger. L'humble fourchette, compagne inséparable de la cuiller, ne devient à la mode, comme instrument de table, qu'au XVIe siècle et il faudra encore près de deux siècles pour qu'elle s'installe sur la table du paysan; je passe sur la lingerie de table, qui n'existe que depuis fort peu de temps.

A l'époque de la révolution française, nous assistons encore à ces repas où la qualité est synonyme de quantité, alors que de nos jours nous offrons des menus sobres, *composés de telle façon qu'ils satisfont notre goût par leur* succulence.

L'art culinaire dépasse les limites étroites de la cuisine, il atteint et se confond avec l'économie domestique; et tout en créant, depuis ces dernières années, un système diététique de plus en plus en vogue, il n'est pas étranger à l'hygiène moderne.

L'art culinaire prend également place dans la salle à manger, la décoration et l'ordonnance de la table, son protocole, etc.

Nous voilà loin, n'est-ce pas, du livre de cuisine qui, tout en étant excellent par lui-même, ne peut prétendre au rôle d'une revue culinaire qui couvre non seulement le programme de l'art culinaire, mais mentionne aussi les actualités qui s'y rattachent.

Répétons les mots charmants d'une lectrice de notre revue, qui veut bien considérer notre magazine comme "un besoin social" *et qui ajoute:* "Vos pages n'intéressent pas seulement notre appétit mais aussi notre esprit."

Gaston Boinnard.

La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

(*Suite des numéros précédents.*)



Pot-au-feu, potage, etc.

On appelle pot-au-feu un morceau de bœuf destiné à être traité à l'eau bouillante légèrement salée, pour en extraire les parties solubles.

Le bouillon est le liquide qui reste après l'opération consommée.

Enfin on appelle *bouilli* la chair dépouillée de sa partie soluble.

L'eau dissout d'abord une partie de l'osmazôme (1); puis l'albumine, qui, se coagulant avant le 50e degré de Réaumur, forme l'écume qu'on enlève ordinairement; puis, le surplus de l'osmazôme avec la partie extractive ou jus; enfin, quelques portions de l'enveloppe des fibres, qui sont détachées par la continuité de l'ébullition.

Pour avoir de bon bouillon, il faut que l'eau s'échauffe lentement, afin que l'albumine ne se coagule pas dans l'intérieur avant d'être extraite; et il faut que l'ébullition s'aperçoive à peine, afin que les diverses parties qui sont successivement dissoutes puissent s'unir intimement et sans trouble.

On joint au bouillon des légumes ou des racines pour en relever le goût, et du pain ou des pâtes pour le rendre plus nourrissant: c'est ce qu'on appelle un potage.

Le potage est une nourriture saine, légère, nourrissante, et qui convient à tout le monde; il réjouit l'estomac et le dispose à recevoir et à digérer. Les personnes menacées d'obésité n'en doivent prendre que le bouillon.

Du bouilli.

Le bouilli est une nourriture saine, qui apaise promptement la faim, se digère assez bien, mais qui seule ne restaure pas beaucoup, parce que la viande a perdu dans l'ébullition une partie des sucs animalisables.

(1) Voir l'explication de l'osmazôme dans notre numéro de janvier.

On tient comme règle générale en administration que le bœuf bouilli a perdu la moitié de son poids.

Nous comprenons sous quatre catégories les personnes qui mangent le bouilli:

1° Les routiniers, qui en mangent parce que leurs parents en mangeaient, et qui, suivant cette pratique avec une soumission implicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfants;

2° Les impatients, qui, abhorrant l'inactivité à table, ont contracté l'habitude de se jeter immédiatement sur la première matière qui se présente (*materiam subjectam*);

3° Les inattentifs, qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré, regardent les repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir, et sont à table comme l'huître sur son banc;

4° Les dévorants, qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à dissimuler l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore, et servir de base aux divers envois qu'ils se proposent d'acheminer pour la même destination.

Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable: *Le bouilli est de la chair moins son jus.* (Cette vérité commence à percer, et le bouilli a disparu dans les dîners véritablement soignés; on le remplace par un filet rôti, un turbot ou une matelote.)

Des volailles.

Je suis grand partisan des causes secondes, et crois fermement que le genre entier des gallinacées a été créé uniquement pour doter nos garde-manger et enrichir nos banquets.

Effectivement, depuis la caille jusqu'au coq-d'Inde, partout où on rencontre un individu de cette nombreuse famille, on est sûr de trouver un aliment léger, savoureux, et qui convient également au convalescent et à

l'homme qui jouit de la plus robuste santé; car quel est celui d'entre nous qui, condamné par la Faculté à la chère des Pères du désert, n'a pas souri à l'aile de poulet proprement coupée, qui lui annonçait qu'enfin il allait être rendu à la vie sociale?

Nous ne nous sommes pas contentés des qualités que la nature avait données aux gallinacées; l'art s'en est emparé, et sous prétexte de les améliorer il en a fait des martyrs. Non seulement on les prive des moyens de se reproduire, mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à manger, et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné.

Il est vrai que cette graisse ultra-naturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables.

Ainsi améliorée, la volaille est pour la cuisine ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans le chapeau de Fortunatus; on nous la sert bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, entière ou par parties, avec ou sans sauces, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès.

Du gibier.

On entend par gibier les animaux bons à manger qui vivent dans les bois et les campagnes, dans l'état de liberté naturelle.

Nous disons *bons à manger*, parce que quelques-uns de ces animaux ne sont pas compris sous la dénomination de gibier. Tels sont les renards, blaireaux, corbeaux, pies, chats-huants et autres: on les appelle *bêtes puantes*.

Nous divisons le gibier en trois séries:

La première commence à la grive et contient, en descendant, tous les oiseaux de moindre volume, appelés petits oiseaux.

La seconde commence en remontant au râle de genêt, à la bécasse, à la perdrix, au faisan, au lapin et au lièvre; c'est le gibier proprement dit: gibier de terre et gibier de marais, gibier de poil, gibier de plume.

La troisième est plus connue sous le nom de venaison; elle se compose du sanglier, du chevreuil et de tous les autres animaux fissipèdes.

Le gibier fait les délices de nos tables; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût, et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune.

Mais ces qualités n'y sont pas tellement inhérentes qu'elles ne dépendent beaucoup de l'habileté du préparateur qui s'en occupe. Jetez dans un pot du sel, de l'eau et un morceau de bœuf, vous en retirerez du boulli et du potage. Au bœuf, substituez du sanglier ou du chevreuil, vous n'aurez rien de bon; tout l'avantage, sous ce rapport, appartient à la viande de boucherie.

Mais sous les ordres d'un chef instruit, le gibier subit un grand nombre de modifications et transformations savantes et fournit la plupart des mets de haute saveur qui constituent la cuisine transcendante.

Le gibier tire aussi une grande partie de son prix de la nature du sol où il se nourrit.

Parmi les petits oiseaux, le premier, par ordre d'excellence, est sans contredit le becfigue.

Il s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge ou l'ortolan, et la nature lui a donné en outre une amertume légère et un parfum unique si exquis, qu'ils engagent, remplissent et béatifient toutes les puissances dégustatrices. Si un becfigue était de la grosseur d'un faisan on le payerait certainement à l'égal d'un arpent de terre.

Peu de gens savent manger les petits oiseaux; en voici la méthode, telle qu'elle m'a été confidentiellement transmise par le chanoine Charcot, gourmand par état et gastronome parfait, trente ans avant que le nom fût connu.

Prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel, ôtez-en le gésier, enfoncez-le adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez tout près de vos doigts, et mâchez vivement: il en résulte un suc assez abondant pour envelopper tout l'organe, et vous goûterez un plaisir inconnu au vulgaire:

Odi profanum vulgus, et arco. HORACE.

La caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. Une caille bien grasse plaît également par son goût, sa forme et sa couleur.

On fait acte d'ignorance toutes les fois qu'on la sert autrement que rôtie ou en papillotes, parce que son parfum est très fugace, et toutes les fois que l'animal est en contact avec un liquide, il se dissout, s'évapore et se perd.

La bécasse est encore un oiseau très distingué, mais peu de gens en connaissent tous les charmes. Une bécasse n'est dans toute sa gloire que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, surtout du chasseur qui l'a tuée; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues, et la bouche s'inonde de délices.

Au-dessus des précédents, et même de tous, devrait se placer le faisan; mais peu de mortels savent le présenter à point.

Un faisan mangé dans la première huitaine de sa mort ne vaut ni une perdrix ni un poulet, car son mérite consiste dans son arome.

La science a considéré l'expansion de cet arome, l'expérience l'a mise en action, et un faisan saisi pour son infocation est un morceau digne des gourmands les plus exaltés.

Un faisan aux truffes est moins bon qu'on ne pourrait le croire; l'oiseau est trop sec pour oindre le tubercule; et d'ailleurs le fumet de l'un et le parfum de l'autre se naturalisent en s'unissant, ou plutôt ne se conviennent pas.

Du poisson.

Quelques savants, d'ailleurs peu orthodoxes, ont prétendu que l'Océan avait été le berceau commun de tout ce qui existe; que l'espèce humaine elle-même était née dans la mer, et qu'elle ne devait son état actuel qu'à l'influence de l'air et aux habitudes qu'elle a été obligée de prendre pour séjourner dans ce nouvel élément.

Quoi qu'il en soit, il est au moins certain que l'empire des eaux contient une immense quantité d'êtres de toutes les formes et de toutes les dimensions, qui jouissent des propriétés vitales dans des proportions très différentes, et suivant un mode qui n'est point le même que celui des animaux à sang chaud.

Il n'est pas moins vrai qu'il présente, en tout temps et partout, une masse énorme d'aliments, etc., et que, dans l'état actuel de la science, il introduit sur nos tables la plus agréable variété.

Le poisson, moins nourrissant que la chair, plus succulent que les végétaux, est un *mezzo termine* qui convient à presque tous les tempéraments, et qu'on peut permettre même aux convalescents.

Les Grecs et les Romains, quoique moins avancés que nous dans l'art d'assaisonner les poissons, n'en faisaient pas moins très grand cas, et poussaient la délicatesse jusqu'à pouvoir deviner au goût en quelles eaux ils avaient été pris.

Ils en conservaient dans des viviers; et on connaît la cruauté de Vadius Pollion, qui nourrissait des murènes avec les corps des esclaves qu'il faisait mourir: cruauté que l'empereur Domitien désapprouva hautement, mais qu'il aurait dû punir.

Un grand débat s'est élevé sur la question de savoir lequel doit l'emporter, du poisson de mer ou du poisson d'eau douce.

Le différend ne sera probablement jamais jugé, conformément au proverbe espagnol, *sobre los gustos, no hai disputa*. Chacun est affecté à sa manière: ces sensations fugitives ne peuvent s'exprimer par aucun caractère connu, et il n'y a pas d'échelle pour estimer si un cabillaud, une sole ou un turbot valent mieux qu'une truite saumonnée, un brochet de haut bord, ou même une tanche de six ou sept livres.

Il est bien convenu que le poisson est beaucoup moins nourrissant que la viande, soit parce qu'il ne contient point d'osmazôme, soit parce qu'étant bien plus léger en poids, sous le même volume, il contient moins de matière. Le coquillage, et spécialement les huîtres, fournissent peu de substance nutritive; c'est ce qui fait qu'on en peut manger beaucoup sans nuire au repas qui suit immédiatement.

On se souvient qu'autrefois un festin de quelque apparat commençait ordinairement par des huîtres, et qu'il se trouvait toujours un bon nombre de convives qui ne s'arrêtaient pas sans en avoir avalé *une grosse* (douze douzaines, cent quarante-quatre). J'ai voulu savoir quel était le poids de cette avant-garde, et j'ai vérifié qu'une douzaine d'huîtres (eau comprise) pesait *quatre onces*, poids marchand: ce qui donne pour la grosse *trois livres*. Or, je regarde comme certain que les mêmes personnes, qui n'en dînaient pas moins bien après les huîtres, eussent été complètement rassasiées si elles avaient mangé la même quantité de viande, quand même ç'aurait été de la chair de poulet.

Anecdote.

En 1798, j'étais à Versailles, en qualité de commissaire du Directoire, et j'avais des relations assez fréquentes avec le sieur Laperte, greffier du tribunal du département; il était grand amateur d'huîtres et se plaignait de n'en avoir jamais mangé à satiété, ou, comme il le disait: *tout son soûl*.

Je résolus de lui procurer cette satisfaction, et, à cet effet, je l'invitai à dîner avec moi le lendemain.

Il vint: je lui tins compagnie jusqu'à la troisième douzaine, après quoi je le laissai aller seul. Il alla ainsi jusqu'à la trente-deuxième, c'est-à-dire pendant plus d'une heure, car l'ouvreuse n'était pas bien habile.

Cependant j'étais dans l'inaction, et comme c'est à table qu'elle est vraiment pénible, j'arrêtai mon convive au moment où il était le plus en train: "Mon cher, lui dis-je, votre destin n'est pas de manger aujourd'hui *votre soûl* d'huîtres, dînons." Nous dînâmes, et il se comporta avec la vigueur et la tenue d'un homme qui aurait été à jeun.

Muria—Garum.

Les anciens tiraient du poisson deux assaisonnements de très haut goût, le *muria et le garum*.

Le premier n'était que la saumure de thon, ou, pour parler plus exactement, la substance liquide que le mélange de sel faisait découler de ce poisson.

Le *garum*, qui était plus cher, nous est beaucoup moins connu. On croit qu'on le tirait par expression des entrailles marinées du scombre ou maquereau; mais alors rien ne rendrait raison de ce haut prix. Il y a lieu de croire que c'était une sauce étrangère, et peut-être n'était-ce autre chose que le *soy* qui nous vient de l'Inde, et qu'on sait être le résultat de poissons fermentés avec des champignons.

Certains peuples, par leur position, sont réduits à vivre presque uniquement de poisson; ils en nourrissent pareillement leurs animaux de travail, que l'habitude finit par soumettre à ces aliments insolites; ils en fument même leurs terres, et cependant la mer qui les environne ne cesse pas de leur en fournir toujours la même quantité.

On a remarqué que ces peuples ont moins de courage que ceux qui se nourrissent de chair; ils sont pâles, ce qui n'est point étonnant, parce que, d'après les éléments dont le poisson est composé, il doit plus augmenter la lymphe que réparer le sang.

On a pareillement observé parmi les nations ichthyophages des exemples nombreux de longévité, soit parce qu'une nourriture peu substantielle et plus légère leur sauve les inconvénients de la pléthore, soit que les sucs qu'elle contient, n'étant destinés par la nature qu'à former au plus des arêtes et des cartilages qui n'ont jamais une grande durée, l'usage habituel qu'en font les hommes retarde chez eux de quelques années la solidification de toutes les parties du corps, qui devient enfin la cause nécessaire de la mort naturelle.

Quoi qu'il en soit, le poisson, entre les mains d'un préparateur habile, peut devenir une source inépuisable de jouissances gustuelles; on le sert entier, dépecé, tronçonné, à l'eau, à l'huile, au vin, froid, chaud, et toujours il est également bien reçu; mais il ne mérite jamais un accueil plus distingué que lorsqu'il paraît sous la forme d'une matelotte.

Ce ragoût, quoique imposé par la nécessité aux mariniers qui parcourent nos fleuves, et perfectionné seulement par les cabaretiers du bord de l'eau, ne leur est pas moins redevable d'une bonté que rien ne surpasse; et les ichthyophiles ne le voient jamais paraître sans exprimer leur ravissement, soit à cause de la franchise de son goût, soit parce qu'il réunit plusieurs qualités, soit enfin parce qu'on peut en manger presque indéfiniment sans craindre ni la satiété ni l'indigestion.

La gastronomie analytique a cherché à examiner quels sont, sur l'économie animale, les effets du régime ichthyaque, et des observations unanimes ont démontré qu'il agit fortement sur le génésique.

L'effet une fois connu, on en trouva d'abord deux causes tellement immédiates qu'elles étaient à la portée de tout le monde, savoir: 1° diverses manières de préparer le poisson, dont les assaisonnements sont évidemment irritants, tels que le caviar, les harengs saurs, le thon mariné, la morue, le stock-fish, et autres pareils; 2° les sucs divers dont le poisson est imbibé, qui sont éminemment inflammables, et s'oxygènent et se rancissent par la digestion.

Une analyse plus profonde en a découvert une troisième encore plus active, savoir: la présence du phosphore qui se trouve tout formé dans les laites, et qui ne manque pas de se montrer en décomposition.

(*A suivre.*)

Une opinion et une recette du Maitre Escoffier

LA BANANE, VIANDE VEGETALE

En cette époque de l'année, les fruits, même les plus ordinaires, sont à des prix vraiment exagérés, et, comparaison faite, on peut se rendre compte que la banane est le fruit le meilleur marché, et elle a le double avantage d'avoir des propriétés nutritives égales à la viande de bœuf.

On accommode les bananes de nombreuses façons, et voici une recette bien simple des plus intéressantes:

Bananes au vin rouge

Les choisir mûres à point; les dépouiller de leur écorce; couper la chair en rondelles, pas trop minces, les déposer dans une coupe de cristal. Pour six à huit bananes, ajouter une orange sans être pelée et coupée en rondelles très minces. Saupoudrer du sucre fin et arroser les fruits d'un bon vin rouge naturel et de quelques années d'âge, du vin de Bordeaux de préférence. Couvrir les fruits et les laisser macérer pendant trente ou quarante minutes avant de les servir.

Ainsi préparées, les bananes conservent leurs vitamines et réalisent un dessert exquis, stomachique et fortifiant.

La chair de la banane convient à tous les âges, depuis la plus tendre enfance jusqu'à la vieillesse. C'est un aliment complet qu'on ne saurait trop recommander.

Propager l'usage de ce fruit, c'est un bienfait pour l'humanité.

A. ESCOFFIER.



M. EDOUARD CARTERON
Consul général de France
Animateur des réunions gastronomiques

Dixième Réunion Gastronomique

sous les auspices de la

Chambre de Commerce Française de Montréal



L'HOTEL MONT-ROYAL
Vernon G. Cardy, Gérant

La dixième réunion gastronomique, organisée sous les auspices de la Chambre de Commerce française de Montréal, a eu lieu le lundi 2 février dernier, au soir, dans un des salons de l'hôtel Mont-Royal à Montréal.

Ces réunions ont pour but de remettre en honneur la bonne cuisine et de faire revivre aussi une ancienne coutume, chère aux premiers preux de la colonie: les joyeuses réunions de l'*ordre du bon temps*, fondé par Samuel de Champlain à Port-Royal.

L'ordonnateur de ces agapes est (suivant un nom trouvé par les Indiens) appelé "*atoctégic*".

Le menu a été exécuté de maîtrise par le chef réputé du Mont-Royal, M. Thomas; le service impeccable était organisé par le maître d'hôtel, M. Charles Muhlbauer, et son assistant, M. Stanley Stock.

Il faut rappeler, en toute justice, que l'animateur de ces dîners gastronomiques est M. Edouard Carteron, consul général de France, qui sait aussi conduire les débats de la fin du repas d'une façon charmante, instructive et... récréative.

Voici le menu qui était offert aux convives:

Le Velouté Vimy
La Truite de lac pêchée sous la glace, à la Mont-Royal
Le Filet piqué des Gourmets dans sa guirlande de bonnes choses
Souvenirs de Normandie
Le Roquefort
Café
VINS
Graves J. Calvet
Hospices de Beaune (1915)
(cuvée des Dames de la Charité)
(Maison Grivelet-Cusset)

En plus de la riche qualité des mets, on pouvait admirer de magnifiques pièces décoratives exécutées de mains de maître et qui furent très appréciées.

M. le consul général a souligné l'effort accompli par l'atoctégic, M. Nicolas Heyman, et ses collaborateurs de l'hôtel Mont-Royal pour faire de ce dîner un véritable succès.

La table avait la forme d'un grand rectangle, arrondi aux angles; au centre de ce rectangle le décorateur de la salle avait composé une espèce de jardin fleuri, agrémenté de lampes dissimulées çà et là, et qui offraient un joli tableau aux yeux des convives.

Au milieu de la table on avait édifié, en graisse, un double médaillon représentant, en relief, un magnifique coq gaulois, aux vives couleurs; enfin, plusieurs paniers en sucre laissaient échapper des friandises délicieuses.

Dans ces réunions gastronomiques, le service est effectué lentement pour permettre aux convives d'apprécier chaque plat. Inutile de dire qu'on ne fume pas à table avant le café, ce qui permet au palais de savourer tous les délicieux mets.



LE CHEF THOMAS
préparateur du repas

A la fin du repas il est de tradition de juger les mets et les vins. La note suprême est 5, rarement accordée, puisqu'il est vrai de constater que nous, pauvres mortels, ne pouvons aspirer à atteindre la perfection.

Le *Velouté Vimy*, soupe faite d'une crème aux carottes, avec tapioca, obtint la note 3¾.

La Truite de Lac, pêchée sous la glace, à la Mont-Royal, déclencha une plus longue discussion, elle était apprêtée avec de la farce de champignons (c'est un secret de l'hôtel Mont-Royal); elle obtint 4½.

Le Filet Piqué des Gourmets, troisième plat, fut servi dans sa "*guirlande de bonnes choses*". C'était un morceau de choix, au dire de M. le consul général. Le filet était entouré de petites pommes de terre olivettes avec fonds d'artichauts. Sir Henry Thornton exprima l'opinion qu'il approchait de la perfection et

qu'il était la véritable pièce de résistance du repas. M. Heyman se fit l'avocat ardent de son filet, et le vote accorda en définitive 4¾.

Les Souvenirs de Normandie furent servis comme dessert, ils se composaient d'une pomme partiellement vidée, contenant une crème glacée arrosée de Kirsch. Les Souvenirs obtinrent 4 points.

Le Roquefort remporta 3 points.

On accorda 3½ aux deux vins blancs: le vin ordinaire *Graves-Calvet* et le *Grand Ordinaire Calvet*, fournis gracieusement par le représentant de la Maison Calvet.

Au sujet du bourgogne *Hospice de Beaune* 1915, cuvée des Dames de la Charité (Maison Grivelet-Cusset de Nuits St-Georges), MM. les sénateurs McDougald, Beaubien et Sir Henry Thornton eurent à exprimer leur jugement; la qualité du vin était excellente, on ne regrettait qu'une chose: *qu'il n'y en eût pas davantage.* M. Carteron expliqua que la Commission des Liqueurs n'avait en réserve que onze bouteilles de cet adorable vin. L'assemblée lui accorda presque le maximum, c'est-à-dire 4¾.

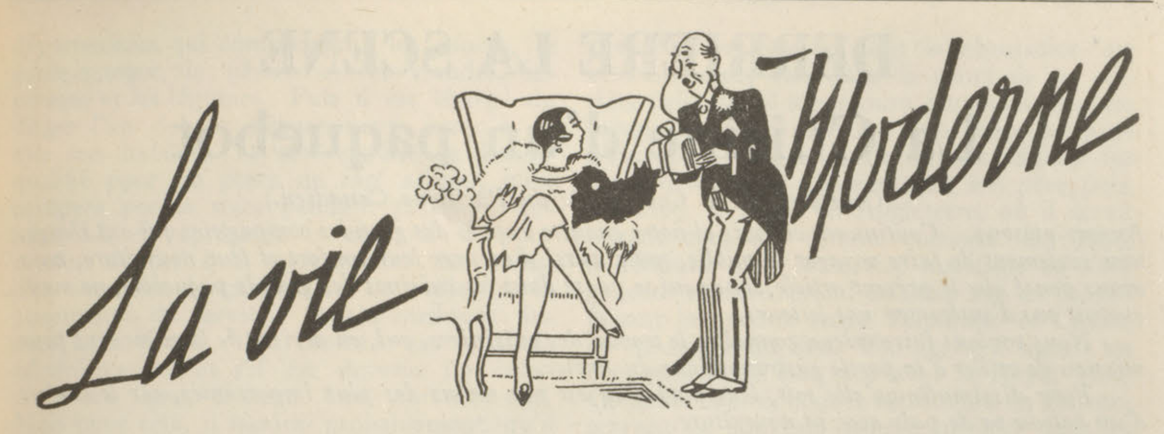


Le gérant de l'hôtel Mont-Royal M. Vernon G. Cardy, assisté du chef Thomas et du Maitre l'hôtel C. Muhlbauer préparent le diner gastronomique.

Quant au service, c'est-à-dire la présentation du dîner, la décoration, les arbrisseaux pomologiques en sucre vert foncé, enfin pour tout l'effort artistique, l'assemblée des gourmets fut unanime à accorder *la note maximum: 5 points.*

Il fut décidé que le prochain atoctégic serait M. E. Leblanc.

Assistaient à la réunion: MM. Marcel Nougier, président de la Chambre, Edouard Carteron, Consul général de France, les sénateurs McDougald et Beaubien, Sir Henry Thornton, A. Tarut, L. de G. Beaubien, R. Ferrand, J.-M. de Roussy de Sales, G. Pétolas, Lucien Giguère, Maurice Quedrue, Paul Daigle, Erroll Languedoc, E.-M. Chamelet, Nicolas Heyman, Pierre Charton, T.-S. Darling, le comte de Polignac, F.-A. Bureau, A. Leblond de Brumath, Dr Paul Villard, E. Leblanc, A. Boitard, Léopold Fortier, Paul Morin, Emile Mériot, N. Tétrault, H. Necker, A.-A. Gardiner, Paul Lacoste, Horace Pérodeau, J.-J. Dubreuil, F. Faure, Oswald Mayrand, Charles Bourassa, Léopold Houlé, J. Moore, Omer Langlois, A. Ayotte, Maurice Coupay et R. Hurel.



DE L'ART DE PLACER SES CONVIVES

La méthode française et la méthode américaine

C'est une grave question et tout maître de maison se doit de la connaître à fond afin de ne pas commettre de regrettables maladresses qui risquent de lui aliéner les amis les plus chers et les hôtes les plus précieux.

A vrai dire, on peut choisir entre deux méthodes: la méthode française et la méthode américaine.

La première veut que se placent au milieu de la table, face à face, le maître et la maîtresse de maison.

Comme les hommes doivent toujours veiller au remplissage du verre des femmes, l'homme est toujours placé à la droite de la femme.

Le convive masculin de marque, celui auquel les honneurs sont dus, soit en raison de son âge, soit en raison de ses qualités, sera placé à la droite de la maîtresse de la maison.

Pour la même raison, le maître de maison placera à sa gauche la dame la plus considérable de la table.

Puis les autres convives seront placés par couple suivant l'ordre de leur importance en prenant soin de séparer les ménages. Ainsi le veut le protocole.

La méthode américaine veut au contraire que le maître et la maîtresse de maison se placent chacun à une extrémité de la table.

Pour la répartition des convives il convient d'opérer comme dans la méthode française suivant l'importance et le mérite de ses hôtes.

Ainsi les chefs de maison ont tous leurs convives sous leur surveillance et peuvent plus aisément commander à la bonne marche du service, en prenant soin de satisfaire tout le monde.

Disons que cette méthode qui paraît plus simple se pratique de plus en plus.

Bien entendu, la méthode française a ses partisans amis de la tradition. Il n'y a qu'à choisir.

D'où nous naquit la sauce mayonnaise

Ce mot de *mayonnaise* serait impropre et il faudrait dire: sauce *mahonaise.* Voici quelle serait l'origine de cette appellation.

Après la bataille de Port-Mahon, capitale de l'île Minorque (Baléares), dont s'était emparé en 1756 le maréchal duc de Richelieu, commandant les troupes françaises, celui-ci avait une faim atroce, et ayant trouvé une auberge sur son chemin, il ordonna à l'aubergiste de lui servir un repas immédiatement. Ce dernier, affligé, répondit au maréchal qu'il n'avait rien à lui offrir comme victuailles:

— Donne-moi ce que tu voudras, quand même seraient-ce les restes de ton auberge.

C'est alors que le cuisinier eut l'idée de lui servir un plat de viande froide, assaisonné d'une sauce exquise.

Après le repas, Richelieu l'interpella ainsi:

— Qu'est-ce que tu me disais que tu n'avais rien, et le plat que tu m'as servi était excellent! Avec quoi l'as-tu préparé?

— Je l'ai fait, répondit l'autre, avec des œufs qui ont donné à la viande ce petit goût si agréable.

— Je te félicite, reprit le duc, il est bon que cette sauce passe à la postérité.

— Si Monsieur le maréchal le permet, dorénavant nous l'appellerons "sauce mahonaise", en souvenir de celle qu'on lui a servie après la bataille de Mahon.

D. P.

DERRIERE LA SCENE

La Cuisine d'un paquebot

(*Courtoisie de la Compagnie du Pacifique Canadien.*)

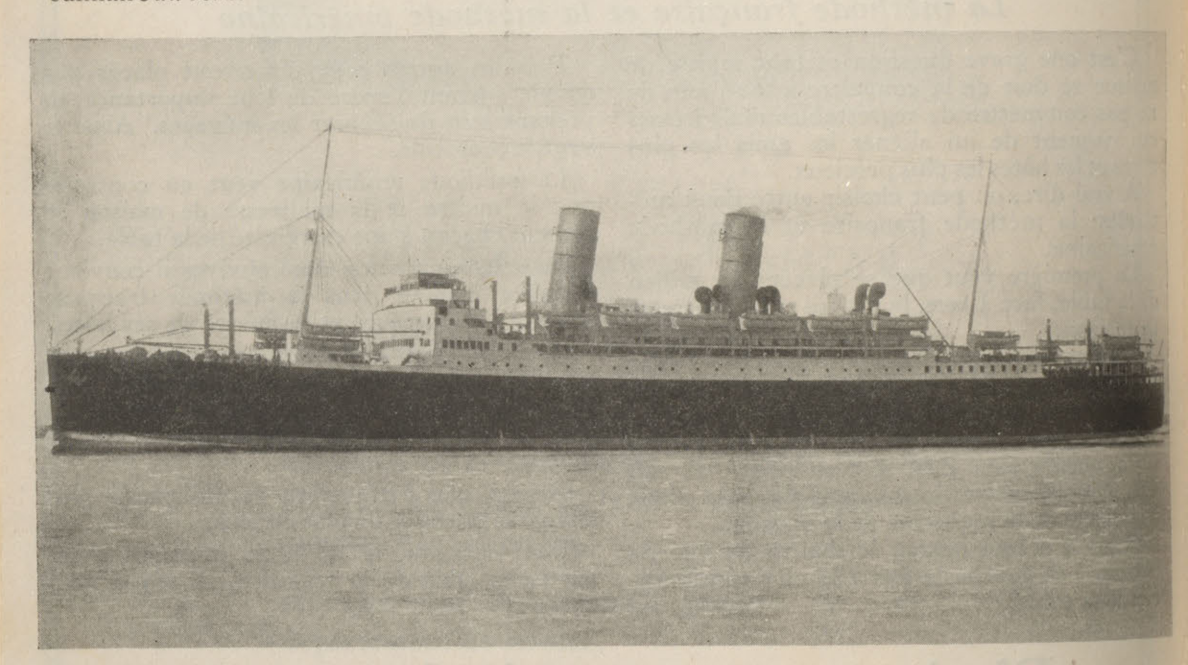
Avant-propos. *Continuant ce mois-ci notre enquête auprès des grandes compagnies qui ont charge, non seulement de faire voyager le public, mais aussi d'assurer leur confort et leur nourriture, nous avons pensé que le présent article, sur ce qui se passe dans les cuisines des grands paquebots, ne manquerait pas d'intéresser nos lecteurs.*

Nous voulons faire mieux connaître le travail des cuisiniers, qui, en arrière de la scène, ont pour mission de veiller à la partie gastronomique du service.

Pour dissimulée qu'elle soit, leur part n'en est pas moins des plus importantes, car le confort d'un bateau va de pair avec sa nourriture.

*Nous devions, en raison du caractère technique de notre revue, publier les efforts sérieux qui sont faiis dans les bateaux et donner un juste crédit à ce personnel, foncièrement dévoué, que forme l'*équipage culinaire *du bord.*

La Redaction.



Un paquebot moderne: le Duchess of Atholl—C.P.O.S.

Si, dans une armée, la question des vivres est d'importance suprême, on ne peut pas dire qu'elle soit plus négligeable à bord de ces vastes paquebots modernes qui sillonnent aujourd'hui les mers, emportant dans leurs flancs des milliers de personnes, membres d'équipages et passagers. Ces monstres engloutissent à chaque traversée de prodigieuses quantités de nourriture, qu'une véritable armée de cuisiniers est chargée d'apprêter de toutes façons, à la grande satisfaction des passagers, mis en appétit par l'atmosphère vivifiante de la mer.

Si les chefs des grands océaniques sont passés maîtres dans leur art, il faut reconnaître que les cuisines dont ils disposent, pour confectionner leurs plats multiples et appétissants, sont ce qu'il y a de plus moderne: vastes fourneaux, rôtissoires d'acier et de nickel brillant, innombrables tables à servir, marmites et lèchefrites de cuivre étincelant, thermomètres pour contrôler la cuisson des mets, ustensiles aux formes et usages variés, rien ne manque pour faciliter le travail et assurer l'exactitude et la célérité dans le service de la nourriture aux passagers.

Le chef de cuisine d'un bateau.

C'est là un poste de confiance et de haute responsabilité qui exige, pour être bien rempli, de longues années de travail et d'études culinaires.

Un stage de trois ans est d'abord nécessaire à un *postulant* pour se familiariser avec les différentes branches de la cuisine et apprendre à connaître les multiples termes culinaires. Il devient ensuite *aide-cuisinier* et, pendant cinq années au moins, il passe dans les divers

départements qui comprennent les sauces, le garde-manger, la pâtisserie, les viandes, les potages et les légumes. Puis il est chargé de diriger l'un de ces départements jusqu'à ce que son habileté et son expérience l'aient qualifié pour un poste de *chef adjoint*, qu'il occupera par la suite pendant plusieurs années. Là, il représente le chef; il a pour mission d'aider à la préparation des mets, d'en surveiller la cuisson et de veiller à la ponctualité du service. Après quelques années à ce poste, s'il a montré des qualités administratives et s'il est devenu un cuisinier hors ligne, il peut être nommé *chef*. Mais pour cela, il faudra probablement qu'il ait changé d'institution, qu'il ait servi dans plusieurs pays et ait enrichi son bagage de connaissances gastronomiques en faisant l'acquisition d'idées nouvelles et variées, qu'il pourra ensuite faire exécuter lorsqu'il sera devenu chef de cuisine.



Le chef Richard Simon.

Véritable artiste, il devra étudier sans cesse, créer des spécialités et se faire une renommée qui rejaillira sur la compagnie qui l'emploie et dont il lui faut soutenir la réputation. Vu la longue préparation nécessaire pour devenir chef de cuisine et la haute responsabilité attachée à ce poste, ce n'est guère avant l'âge de 30 ans au moins qu'un homme peut y arriver.

Parmi les meilleurs chefs qui se distinguent sur les grands paquebots, mentionnons le chef *Richard Simon*, dont la réputation est internationale, car, dans le cours de sa carrière culinaire, il a parcouru toutes les mers du monde et exercé son art dans tous les pays d'Europe. Originaire de France, Simon fut d'abord apprenti pâtissier chez son père; puis, en 1898, il passa en Angleterre, où il servit durant cinq ans comme cuisinier. En 1903, il débutait dans le service maritime en s'engageant comme second cuisinier sur un bateau faisant la navette entre Valparaiso et Callao, en Amérique du Sud. Peu après, il signait un engagement de cinq ans avec la Royal Mail. Ce terme expiré, nous le retrouvons en Europe, servant de nouveau comme cuisinier dans les grands hôtels d'Angleterre, de France, d'Allemagne et d'Italie. En 1940, il était nommé chef associé du célèbre hôtel Terminus. C'est de là qu'en 1922, il passa sur l'*Empress of France* comme chef. Il fut ensuite transféré sur l'*Empress of Australia*. Depuis qu'il est à l'emploi du *Pacifique Canadien*, Richard Simon a cuisiné pour un grand nombre de personnages éminents parmi lesquels on doit surtout mentionner le *prince de Galles* et son frère, le *prince George*.

Derrière la scène.

Derrière la scène, la tâche des cuisiniers s'accomplit avec célérité et ponctualité, mais sans publicité ni ostentation. Peu importe l'état de la mer ou la chaleur qui règne dans les cuisines, chacun doit être à son poste afin de préparer à l'heure dite les repas des passagers. Le service ne saurait souffrir le moindre retard, aussi faut-il que le travail se fasse, pour ainsi dire, montre en main, sous la haute surveillance du chef de cuisine. La plus grande attention préside à la préparation des différents mets, ainsi qu'à leur cuisson, car la perfection est exigée de tout ce qui est apporté sur les tables de la salle à manger. Il va sans dire que l'installation très moderne des cuisines des grands paquebots facilite singulièrement la préparation des repas.

Le personnel des cuisines.

Le chef a sous ses ordres tout un personnel de subalternes dont les fonctions consistent à veiller sur les diverses parties du service.

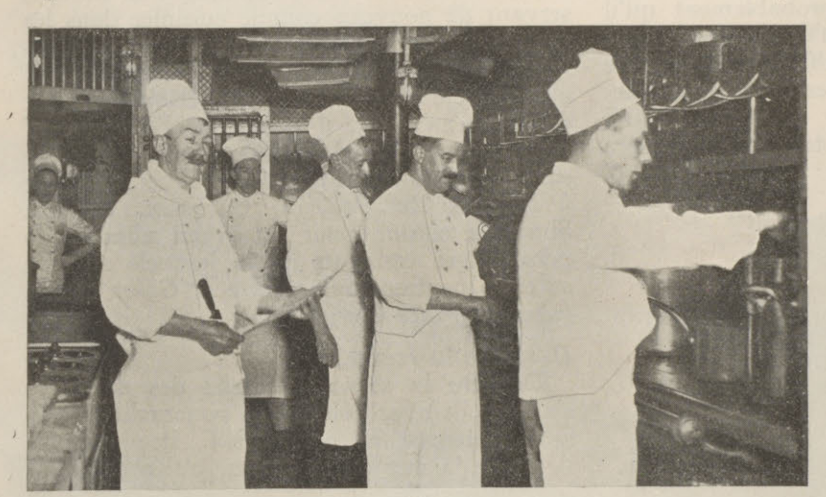
Ce personnel se compose de:

Un chef adjoint,
Un chef saucier et ses aides,
Un chef garde-manger et ses aides,
Un chef potager et ses aides,
Un chef boulanger et ses aides,
Un chef pâtissier et ses aides,
Un chef boucher et ses aides.

Le chef surveille la préparation des aliments et y contribue lui-même. Chacun des aides a la responsabilité du département dont il est chargé; il doit répondre du matériel ainsi que des provisions qui lui sont remises par le

préposé aux vivres, à qui il lui faut les demander. Sur les grands paquebots, le chef a à sa disposition tous les avantages et toutes les facilités que pourrait lui offrir un vaste hôtel métropolitain. L'installation moderne des frigorifiques lui permet d'emmagasiner à bord toutes les provisions fraîches réquisitionnées par le commissaire et de les garder en parfaite condition, sans les congeler, pendant la durée entière de la traversée.

C'est pourquoi il ne faut pas s'étonner de voir apparaître tous les jours, sur les menus des paquebots modernes, toutes sortes de légumes et fruits frais et savoureux. — toutes choses exquises et soigneusement préparées qui figurent chaque jour sur les menus du bord.



Derrière la scène.

Le pâtissier.

Aujourd'hui, le pâtissier est un modeleur par la forme, en même temps qu'un artiste par le brillant coloris de ses créations. On s'en rend aisément compte en admirant les superbes et délicieuses pâtisseries qu'il confectionne avec un souci de perfection culinaire qui n'a d'égal que l'ingéniosité déployée pour rendre ces choses attrayantes à l'œil. Voyons par exemple l'assortiment étalé sur la table que représente l'illustration en page 20; il y a là une miniature en sucre de l'*Empress of France*, le princier paquebot du Pacifique Canadien; à droite, on aperçoit une minuscule reproduction d'un cottage anglais avec ses cheminées et ses pignons, tandis qu'au centre, un majestueux gâteau d'anniversaire dresse ses quatre étages ingénieusement échafaudés. Des gelées, charlottes et petits fours complètent ce tableau appétissant. Il est impossible de reproduire ici les couleurs de ces chefs-d'œuvre et c'est dommage, car elles flattent tout autant la vue que les formes de ces mets offerts aux passagers durant les traversées. Le pâtissier est aussi chargé de la préparation des crèmes glacées, toutes faites à bord; à l'occasion, il devient

Le buffet froid.

Le buffet froid, dressé tous les jours de la traversée dans la salle à manger des paquebots, est un spectacle agréable et colorié, bien fait pour exciter l'appétit. Il semble en effet qu'il n'y ait pas de dyspepsie qui puisse tenir devant ces mets froids appétissants, disposés avec art à la vue des passagers. Ces mets sont servis à demande, par des trancheurs spécialement préposés à ce service. On y trouve des côtes de bœuf rôties, des selles d'agneau, des galantines de chapon et de dindonneau, des terrines de gibier et de foie gras, des jambons de York, langues écarlates, des homards à la Parisienne, des saumons de Gaspé, des œufs pochés à la gelée, des plateaux de hors-d'œuvre variés et des gâteaux multicolores et savoureux



Le buffet froid.

sculpteur et exécute sur glace des socles qui servent de base à quelque dessert de fantaisie.

Statistiques gastronomiques.

On n'a guère idée, chez les gens peu au courant de ces questions, des quantités phénoménales de vivres de toutes sortes qui sont consommées sur les paquebots durant les voyages en mer. Déjà énormes pour les traversées ordinaires, ces quantités dépassent vraiment l'imagination lorsqu'il s'agit de ces longues croisières qui durent tout l'hiver.



Un chef et son équipe.

Prenons par exemple la croisière autour du monde, qui dure 136 jours et amène de quatre à cinq cents touristes dans une trentaine de ports disséminés dans une vingtaine de pays. La question de l'alimentation, qui y est naturellement d'importance suprême, est l'objet de l'attention toute spéciale de ceux qui en sont chargés.

Pour un tel voyage, les quantités de vivres sont basées sur le nombre des passagers et des membres de l'équipage. On compte mille personnes pour la croisière autour du monde du *Pacifique Canadien*, soit l'équivalent d'une armée de 136,000 hommes devant être nourrie une journée. On embarque donc avant de partir:

Bœuf	65,000	livres.
Agneau	10,000	"
Mouton	20,000	"
Porc frais	7,000	"
Veau	5,000	"
Faisans, perdreaux, cailles	2,000	couples.
Pigeonneaux	2,000	"
Dindes	15,000	livres
Poulets et chapons	25,000	"
Canards	5,000	"

A ces quantités gargantuesques, il faut encore ajouter 5,000 livres de thé, 35,000 livres de sucre, 9,000 livres de biscuits variés, 400 caisses de pommes de table, 370 caisses de pamplemousses, 260 caisses d'oranges, 150 caisses de poires et 100 tonnes de pommes de terre, auxquelles on ajoutera 4 tonnes à Madère et 20 tonnes à Alger.

Il faudra aussi 2,800 livres de raisin, 300 livres de caviar "Belluga", 25,000 livres de poisson frais, 250 gallons de crème, 1,200 livres de homards vivants, 20,000 livres de bacon et jambon, 125,000 œufs, 12 tonnes de beurre, 120,000 livres de farine et 120 tonnes de glace pour la table, les boissons et la fabrication de crèmes glacées.

Mais ce n'est pas tout! Aux escales, le maître d'hôtel visitera les marchés et se procurera des légumes, fruits, œufs et autres provisions fraîches. Ainsi, à Madère, il obtiendra du poisson frais, des tomates, des pois nouveaux, des haricots verts, de la laitue, des bananes et autres fruits tropicaux. A Alger, des pommes de terre nouvelles, des œufs frais, des tomates, des choux-fleurs, de la laitue, des soles, des crevettes et autres poissons de la Méditerranée, des dattes, des muscats, des oranges de Blidah et autres fruits succulents seront pris à bord. A Naples, on se procurera des produits italiens — citrons, tomates, huiles, raisins,



Un pâtissier à l'œuvre.

etc. L'Egypte fournira 2,000 cailles, des fraises, des oranges de Jaffa, tendres et juteuses, des homards et des rougets de la Méditerranée; Bombay contribuera pour les fruits tropicaux aux noms exotiques—des mangos, des guavas, des chickoos, des papayas, du chutney et des poudres de curry. Des tortues seront mises à bord à Singapore et seront gardées vivantes jusqu'à ce qu'elles soient transformées en



Pâtisseries artistiques.

soupe, leurs nageoires étant servies comme entrée. A Hong-Kong, Kobe et Yokohama, on prendra encore du poisson frais et autres variétés de vivres, tandis que dans ces différents ports, les paquebots réguliers du service transpacifique du Pacifique Canadien apporteront au bateau de la croisière de bons fruits et légumes du Canada. A Honolulu, ce sera des ananas, et, à San-Francisco, du lait, de la crème, des œufs, du poisson et des fruits de la Californie. Enfin, aux escales, la flore de chaque pays fournira sa quote-part pour la décoration des tables et des salons du paquebot.

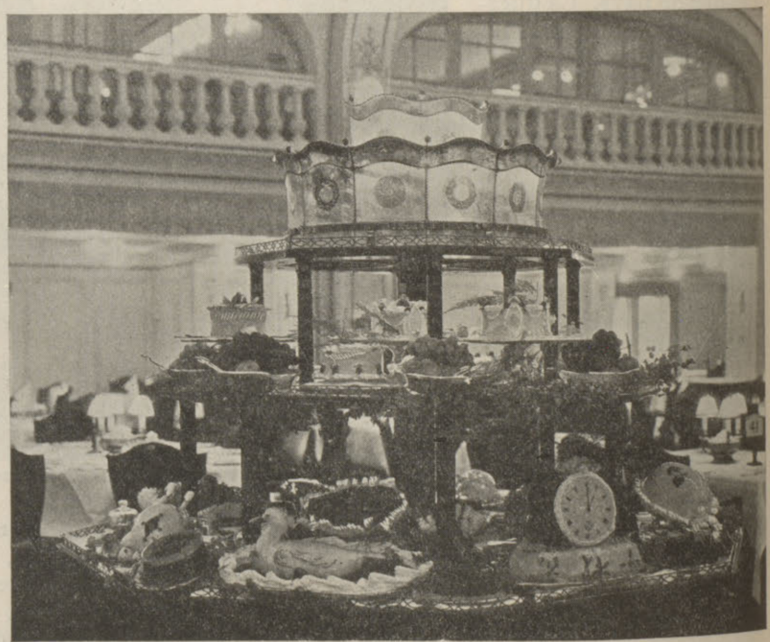
Cette longue énumération, dont la lecture réjouirait un Gargantua, suffit pour donner une idée du rôle de la cuisine dans les longues croisières.

Les cuisines du bord.

Surnommées "galleys" dans la marine britannique, probablement à cause de l'analogie qui existait entre les anciennes cuisines et les galères d'autrefois, où les rameurs, attachés à leurs bancs, devaient peiner tout le jour sous la menace constante du fouet des gardes, les cuisines des grands paquebots méritent aujourd'hui tout autre appellation que celle-là.

En comparaison des cuisines des anciens bateaux, les cuisines modernes, avec leur aménagement porté pratiquement au point de perfection, avec les nombreux dispositifs scientifiques intallés pour mieux conserver les aliments et faciliter la préparation des plats, sont de véritables laboratoires où les conditions de travail sont aussi agréables qu'en toute autre partie du navire.

Nous empruntons à un journaliste qui visita les cuisines du *Duchess of Atholl* au cours d'une traversée effectuée dans l'été de 1928, l'intéressante description qu'il en a faite.



Chef-d'œuvre culinaire.

"Les cuisines et les magasins aux vivres sont situés au centre du navire, un avantage qui facilite et hâte considérablement le service des salles à manger des diverses classes — la classe

cabine, la troisième touriste, et la troisième proprement dite.

"Les cuisines sont partagées en plusieurs départements distincts et isolés les uns des autres, chacun ayant à s'occuper d'une partie bien définie du travail. C'est ainsi que nous avons la boucherie, où les viandes, les volailles et le poisson sont dépecés et préparés; le département des hors-d'œuvre, où l'on confectionne aussi les salades et où l'on prépare les viandes froides; la dépense froide, où sont gardés le lait, la crème, les œufs, le beurre, les fruits, etc.; la confiserie, où sont préparés les crèmes glacées, les sorbets et autres succulents desserts; la boulangerie, où l'on fait le pain, les croissants, les gâteaux, les tartes et toutes sortes de pâtisseries.

"On trouve encore un département complètement outillé pour la préparation et la cuisson des légumes; un cellier, où sont gardés les vins et liqueurs pour l'usage de la table; une chambre pour le lavage de la vaisselle; une chambre où l'argenterie est gardée et nettoyée; une autre pour la garde et l'entretien de la verrerie et une autre encore pour la vaisselle.

"Les cuisines du Duchess of Atholl *fonctionnent exclusivement à l'électricité, à l'exception de deux rôtissoires dans lesquelles on doit brûler du charbon de bois, le meilleur combustible possible pour ce genre de cuisson.*

"Tout l'équipement est, cela va sans dire, on ne peut plus moderne. Les cuisines elles-mêmes sont vastes, bien aérées et il y règne toujours une propreté méticuleuse. Les membres du personnel, entièrement vêtus de blanc, sont tenus à veiller surtout à la propreté. Des monte-charge électriques apportent les provisions des magasins aux cuisines et tout se fait avec méthode et célérité pour que jamais le service ne retarde, même s'il y a deux mille bouches à satisfaire. Chaque soir, tout est rangé et remis à sa place, afin que le lendemain tout recommence sans encombrement ni confusion."

Comme en toutes choses, le progrès a transformé les cuisines des paquebots et l'on ne saurait plus les comparer aux antiques galères.

Courtoisie de M. Raoul Clouthier,
Chef de la Publicité française
du Pacifique Canadien.

"Un Mets Digne des Meilleures Tables"

dit C. H. SCHNEIDER

Chef de cuisine à l'hôtel Ritz-Carlton, Montréal

Voici la recette préférée de M. Schneider pour le SAUMON "CLOVER LEAF" A LA KING . . .



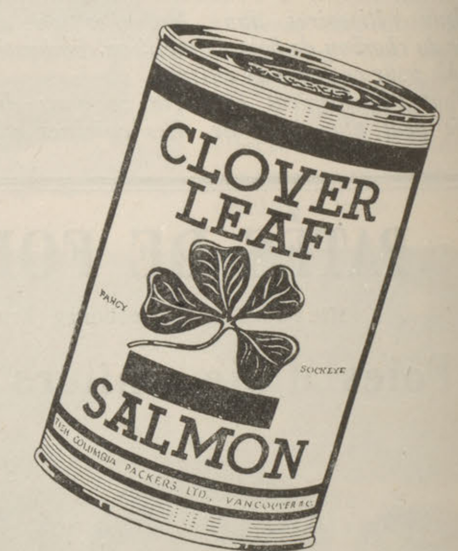
"Le Saumon 'Clover Leaf' est digne de figurer sur les meilleures tables", dit Charles H. Schneider, chef de cuisine de l'Hôtel Ritz-Carlton, de Montréal, et ancien chef du Club St. James, de Montréal. "On peut l'employer pour préparer de nombreux plats très appétissants."

Faire fondre deux cuillerées à soupe de beurre, ajouter la moitié d'une cuillerée à soupe de piment vert haché fin et une cuillerée à thé d'oignon haché. Ajouter graduellement deux tasses de lait, brassant jusqu'à ce que le lait soit parvenu au point d'ébullition et ait épaissi. Ajouter une pincée de feuilles de laurier et laisser reposer. Incorporer en brassant une boîte d'une livre de Saumon "Clover Leaf" défait en morceaux (on recommande le Saumon Rose), aussi une cuillerée à soupe de piment coupé en dés. Ajouter un verre de vin sherry.

Arranger ou disposer sur plat-réchaud ou sur plat individuel et servir sur rôtie. Cette recette est délicieuse servie avec laitue apprêtée, pêches en conserve, dattes, thé ou café.

■ ■ ■

M. Schneider choisit naturellement pour ses recettes un saumon qui a été mis en boîte parfaitement frais . . . qui a conservé sa fermeté appétissante et son exquise saveur de poisson cuit et mis en boîte immédiatement après avoir été pêché. Il trouve ces qualités réunies à la perfection dans les trois variétés de Saumon "Clover Leaf". Il n'y en a pas de meilleur.



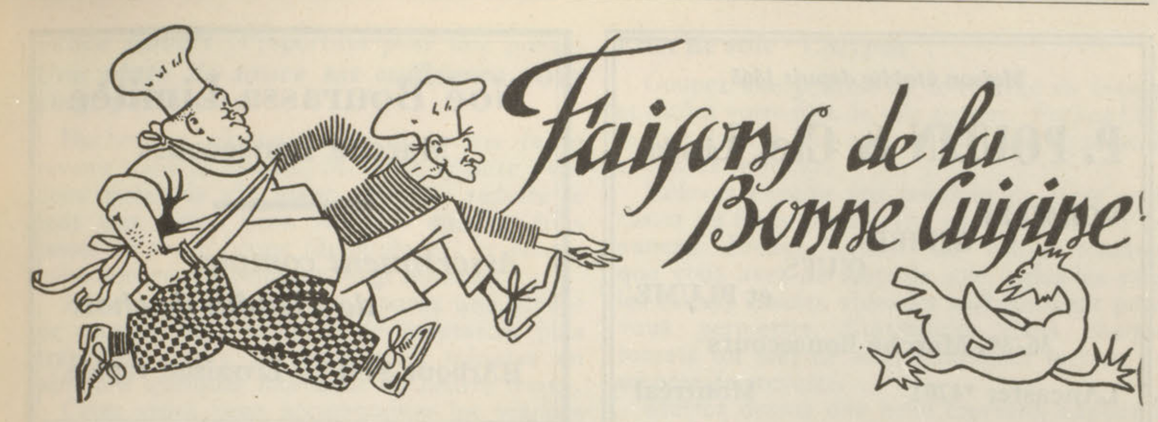
Le Saumon "Clover Leaf" est mis en boîtes en trois variétés — Rouge, Rouge Pâle et Rose — Chacune garantie.



Le "Clover Leaf" est garanti sous le rapport de la fraîcheur et de la fermeté. Chaque boîte porte cette garantie.

Saumon CLOVER LEAF

Saumon Canadien . . .
Pêché et mis en boîte au Canada



Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise.

Par M. Louis Mauron
Chef Cuisinier


M. Louis Mauron

HORS-D'ŒUVRE.

Allumettes aux anchois.

Roulez votre pâte feuilletée (1) en autant de petits rectangles que vous désirez faire d'allumettes (dimension de chaque rectangle: quatre pouces de long par un pouce de large). Après cette opération vous placez un filet d'Anchois sur chaque rectangle et vous le recouvrez avec la pâte.

Dorez chaque morceau avec du jaune d'œuf et faites cuire vos allumettes au four chaud.

Fonds d'artichauts garnis (8 personnes).

Prenez une boîte de fonds d'artichauts que vous faites mariner dans de l'huile et du vinaigre.

Prenez une macédoine de légumes que vous liez à la mayonnaise, et dressez en forme de dôme.

Poudrez votre plat de jaunes d'œufs cuits durs que vous aurez passés au tamis.

Tartelettes ou barquettes diverses.

Ces barquettes ou tartelettes peuvent être garnies de salade de homard, salade de poulet, mousse de crevette, mousse de saumon.

Pâte pour les tartelettes et barquettes.

Détrempez une livre de farine avec une pincée de sel et une demi-livre de beurre, deux jaunes d'œufs et une tasse d'eau froide.

Travaillez la pâte le moins possible et laissez-la reposer pendant une heure.

Salade de betteraves à la crème.

Coupez vos betteraves en julienne.

Mélangez vos betteraves avec un assaisonnement composé de moutarde française montée avec de la crème épaisse et fraîche; relevez le tout avec du jus de citron et complétez avec du sel, du poivre et du persil haché. (*Une betterave par personne.*)

Concombres à la danoise.

Prenez des concombres bien durs, coupez-les en forme de barquettes que vous creusez.

Prenez du saumon fumé et des œufs durs que vous coupez en petits dés de la même grosseur et que vous mélangez.

Versez cette composition dans vos barquettes de concombres et garnissez avec du raifort râpé. (*Un petit concombre par personne.*)

Poireaux à la grecque.

Coupez des blancs de poireaux d'une longueur de cinq pouces, faites-les blanchir dans l'eau. Aux trois quarts de leur cuisson, rafraîchissez-les (2) puis mettez-les dans une marinade composée comme suit: un quart de pinte d'eau, une demi-tasse d'huile, une demi-tasse de vin blanc, un quart de tasse de vinaigre, un demi-jus de citron, sel et poivre en grains, thym, feuilles de laurier et persil. (*Un poireau par personne.*)

Filet de sole caprice.

Trempez vos filets de sole dans du beurre fondu.

Roulez-les ensuite dans de la mie de pain fraîche, que vous applatissez avec un couteau; quadrillez vos filets avec le tranchant du couteau; arrosez vos filets avec le beurre fondu et faites-les griller doucement.

Dressez sur chaque filet une demi-banane cuite dans le beurre et servez en même temps une sauce Robert, montée au beurre.

Sauce Robert (Proportion pour une pinte). ***Une pinte de sauce est suffisante pour vingt personnes.***

Hachez un oignon blanc que vous faites revenir dans le beurre. Mouillez ensuite avec deux tasses de vin blanc et faites réduire le tout aux deux tiers. Ajoutez ensuite trois tasses de sauce brune (demi-glacée) et laissez cuire doucement pendant vingt minutes.

Passez ensuite la sauce, ajoutez une pincée de sucre et une cuillerée de moutarde, puis travaillez encore la sauce trois minutes en ajoutant quelques morceaux de beurre frais.

Cette sauce peut accompagner les viandes grillées ainsi que les poissons grillés.

Filet de sole aux champignons.

Pliez vos filets de sole que vous pochez ensuite dans une cuisson de champignons.

Mettez une tête de champignon sur chaque filet et nappez de sauce vin blanc, additionnée de champignons émincés.

Filet de sole manon.

Masquez (3) vos filets de sole avec une farce de poisson (voir recette ci-après). Roulez-les en paupiettes, puis pochez-les avec du bouillon de poisson (4).

Dressez-les en couronne sur un plat auquel vous avez fait une bordure avec une garniture de pommes duchesses (5).

Garnissez le milieu du plat avec des pointes d'asperges, julienne de truffes et champignons liés (6) au beurre.

Nappez légèrement vos paupiettes avec de la sauce fines herbes en évitant de toucher à la garniture.

Farce de poisson (pour quinze personnes).

Prenez une livre de filet d'haddock haché et dépouillez-le de ses arêtes. Hachez-le très fin en le passant à la machine à viande.

Mettez ensuite votre filet d'haddock haché dans une terrine entourée de glace.

Assaisonnez de sel, poivre et cayenne; incorporez graduellement une chopine de crème jusqu'à ce que vous obteniez une pâte molle, ajoutez deux jaunes d'œufs.

Cette farce peut se colorer avec du beurre de homard ou autres produits.

Filet de sole Véronique.

Enlevez les filets de deux soles, placez-les dans un plat au gratin, beurrez, salez et citronnez.

Servez-vous des os du poisson pour faire un bouillon que vous réduisez et qui servira à mouiller vos filets de sole. Une fois pochés, enlevez le bouillon, montez-les au beurre et nappez vos filets de sole, ensuite détachez des raisins de muscat que vous placerez au milieu.

Filet de sole "Calypso".

Coupez une pomme de terre crue en bobine et roulez votre filet de sole autour. Pochez (11) le tout dans le four avec du bouillon de poisson et laissez refroidir.

Enlevez ensuite vos pommes de terre sans casser les filets qui doivent avoir la forme d'un anneau. Prenez autant de belles tomates que vous avez de filets de sole, pelez-les sans les casser, ensuite videz-les suffisamment pour vous permettre d'introduire dans chaque tomate un filet de sole, remplissez le trou de mousse de crevette.

Mettez dessus une belle crevette, nappez à la gelée de poisson et dressez en couronne sur votre plat rond.

Vous pouvez garnir le tour avec une salade russe et du persil en branches.

Filet de bœuf gastronome.

Prenez un beau filet de bœuf que vous piquez avec des truffes, de la même façon que pour le lard.

Faites mariner pendant quatre ou cinq heures votre filet dans du madère. Retournez votre morceau de viande toutes les demi-heures pour qu'il soit bien imprégné.

Ensuite faites rôtir votre filet que vous aurez enveloppé complètement avec des tranches de lard. Quand votre filet est rôti, glacez-le (7) avec son fond.

Pendant la cuisson, vous aurez fait cuire dans du bouillon de beaux marrons qui serviront à dresser votre plat.

Garnissez le tout avec de belles têtes de champignons que vous passez dans la glace de viande avec de belles lames de truffe.

Accompagnez votre filet de bœuf d'une bonne sauce que vous aurez obtenue avec le fond de la cuisson.

Filet mignon favorite.

Faites sauter au beurre vos filets mignons, coupez à l'emporte-pièce des croûtons de pain ronds de la même grandeur, que vous faites frire dans le beurre.

Quand vos filets mignons sont cuits, placez dessus vos croûtons de pain.

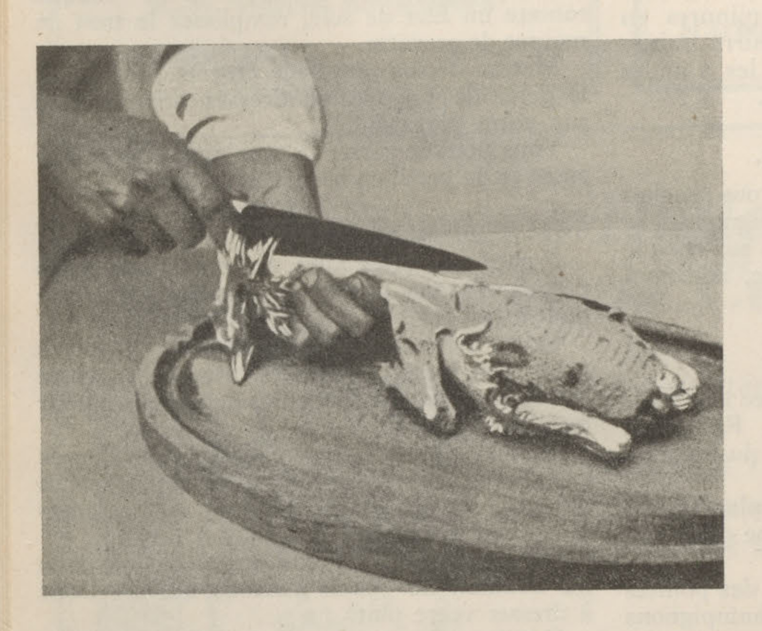
Déposez sur chacun de vos filets un morceau de foie gras coupé en escaloppe; assaisonnez, farinez et sautez dans le beurre.

Dressez sur un plat, ajoutez une lame de truffe, au milieu du plat, mettez des pointes d'asperges de chaque côté et un bouquet de pommes de terre noisette roulées dans la glace de viande, mettez aussi un peu de persil.

Mousse de jambon (pour quinze personnes).

Prenez une livre de jambon cuit que vous hachez très fin à la machine, ensuite ajoutez deux tasses de sauce crème assez épaisse, travaillez le tout avec une cuiller en bois,

Comment vider un poulet



← *Fig. 1.*

Placer le poulet sur le ventre, inciser la partie supérieure du cou dans toute sa longueur.

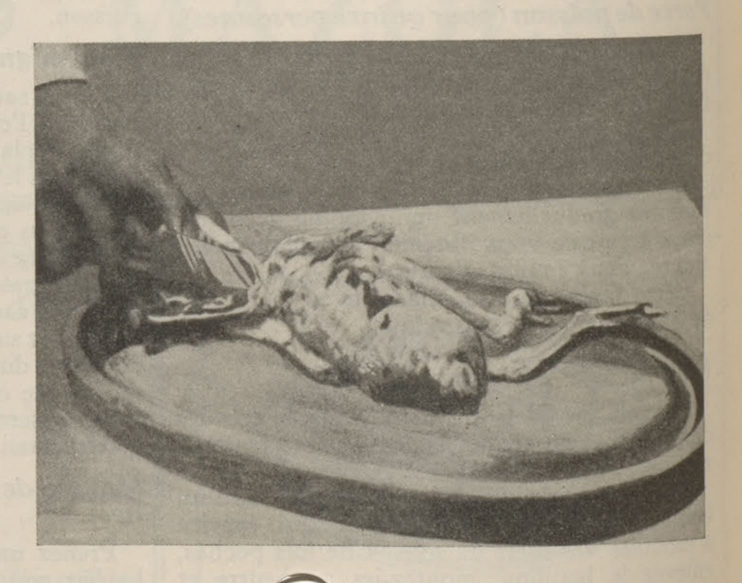


Fig. 2. →

Elargir l'incision précédente et dégager le jabot.

Courtoisie Photos Mourier.

incorporez une tasse de gelée de viande bien serrée, un petit verre de Madère et deux tasses de crème fouettée.

Autour de votre moule, mettez de la gelée de viande bien claire et décorez avec votre mousse.

Laissez refroidir pendant trois à quatre heures dans la glacière.

Servez sur laitue avec de beaux croûtons de gelée autour.

Différentes recettes de Poulet Sauté.

Avant-propos. — Pour faire un poulet sauté, il faut tenir compte du découpage du poulet; on découpe d'abord les cuisses et celles-ci sont à leur tour découpées en deux, enlevez les ailes, puis la poitrine et la carcasse que vous coupez en deux et qui accompagnent la viande dans sa cuisson.

Poulet sauté chasseur.

Lorsque votre poulet est découpé, faites-le sauter dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit bien coloré. Mettez-le dans une casserole à fond bien épais pour prévenir que la sauce ne brûle pas.

Ajoutez une douzaine de champignons frais émincés que vous sautez également dans le beurre, mettez aussi trois échalottes finement hachées, mouillez avec deux tasses de vin blanc, ajoutez deux tasses de sauce brune contenant un peu de jus de tomates, une pincée de cerfeuil et un peu d'estragon haché.

Lorsque votre poulet est cuit, enlevez les morceaux et mettez-les dans une cocotte.

Faites réduire la sauce, que vous faites monter avec un peu de beurre frais et versez-la sur votre poulet en l'accompagnant d'un peu de persil haché.

Poulet sauté Bourguignon.

Prenez une demi-livre de lard de poitrine que vous coupez en dés, blanchissez-les et faites-les frire au beurre.

Prenez ensuite une douzaine de petits oignons blancs et une demi-livre de champignons coupés en quatre, faites rissoler votre poulet que vous avez découpé et placez les morceaux dans une casserole. Mouillez avec deux tasses de vin rouge, ajoutez une pointe d'ail, un bouquet garni (8) et deux tasses de jus de viande.

Lorsque votre poulet est cuit, retirez-le avec la garniture et faites réduire un peu votre sauce eu la liant avec un peu de beurre manié (9).

Placez votre poulet dans une cocotte ou grand plat au gratin, ajoutez la garniture et versez la sauce bien chaude. Mettez aussi un peu de persil.

Poulet sauté au curry.

Découpez le poulet en petits morceaux, faites-le sauter à l'huile avec un oignon finement émincé et une cuillerée à soupe de curry.

Mouillez ensuite votre poulet avec une pinte de lait de coco et trois tasses de velouté de volaille.

Lorsque votre poulet est cuit, enlevez-le et versez dessus votre sauce que vous aurez fait réduire.

Servez un riz créole à part (10).

Poussin rôti mascotte.

Faites rôtir votre poussin dans du beurre avec un peu de garniture de légumes.

Préparez deux douzaines de pommes de terre, de la grandeur d'une olive, et une douzaine de fonds d'artichauts coupés en quatre.

Faites rissoler vos pommes de terre dans le beurre; une fois cuites, faites sauter vos artichauts dans le beurre également et garnissez-en votre poulet.

Suprême de volaille Arlésienne (une portion).

Enlevez les deux suprêmes de votre poulet, assaisonnez-les, farinez-les et faites-les sauter dans du beurre clarifié.

Dressez-les ensuite sur un plat avec des tranches d'aubergines que vous aurez passées dans la farine et fait frire dans l'huile avec des tomates pilées.

Entourez vos suprêmes de volaille avec des rondelles d'oignons frits et servez avec un jus de poulet mis à part.

Gras double Lyonnaise (pour 6 personnes).

Prenez trois livres de gras double, lavez-le et mettez-le ensuite dans de l'eau froide, avec une gousse d'ail, du thym, du laurier; laissez cuire pendant deux heures.

Quand le gras double est arrivé à l'ébullition, mettez-le à petit feu et lorsqu'il est cuit à point, égouttez-le afin qu'il ne reste pas d'eau.

Emincez ensuite finement trois beaux oignons assez gros que vous faites sauter au beurre dans la poêle en prenant soin que le feu soit vif afin d'en assurer la coloration; placez votre poêle sur le côté du feu pour continuer la cuisson et faites sauter vos oignons de temps en temps.

Coupez votre gras double en grosses juliennes, jetez-le dans les oignons, remuez-le jusqu'à ce qu'il soit doré, ajoutez un verre de vin blanc, laissez mijoter en ayant soin de remuer.

Ensuite retirez du feu. Servez très chaud et décorez avec du persil haché.

Pour remplacer le beurre, on peut mettre du saindoux ou de l'huile, mais nous ne le recommandons pas.

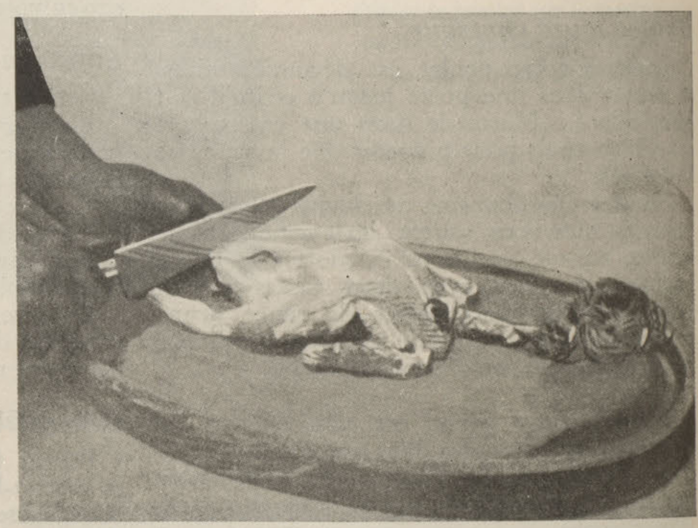


← *Fig 3.*

Coucher le poulet sur le ventre, enlever le jabot.

Fig. 4. →

Retourner le poulet, le coucher sur le dos et inciser le dessous du croupion.



← *Fig. 5.*

Enlever les intestins et autres viscères.

Voir le mois prochain la suite du poulet

Courtoisie Photos Mourier

Sauce bêarnaise (10 personnes).

(*Nous recommandons de ne pas vous servir d'aluminium à cause des œufs qui se décomposent et deviennent verts.*)

Mettez dans une casserole en cuivre étamé, une échalote hachée, une tasse de vin blanc, une demi-tasse de vinaigre que vous laissez réduire aux deux tiers, laissez refroidir un peu, ajoutez trois jaunes d'œufs que vous fouettez vivement sur le bord du feu, sans laisser trop chauffer.

Lorsque votre sauce est épaisse, retirez-la du feu et incorporez une demi-livre de beurre fondu tiède et clarifié, faire cette dernière opération très doucement.

Assaisonnez avec de l'estragon haché, du cerfeuil, un demi-jus de citron, du sel et un peu de cayenne.

Cette sauce *ne doit pas être servie trop chaude* car elle risque de se décomposer. On s'en sert pour les grillades et la viande frite.

Sauce Chorron (10 personnes).

Préparez une sauce Béarnaise comme ci-dessus, additionnez-la d'une purée de tomate très réduite.

Cette sauce se sert surtout avec les filets mignons.

Pâtisserie

Appareil pour faire les coquilles de meringue (environ 25 coquilles).

Prenez une bassine bien propre, évitez qu'elle soit graisseuse, puis prenez cinq blancs d'œufs que vous fouettez bien ferme en incorporant une demi-livre de beurre.

Graissez des plaques, farinez-les un peu et dressez vos meringues à l'aide d'une poche et d'une douille assez grosse et unie.

Faites cuite *au four très doux.*

Pâte pour éclairs et choux à la crème (20 personnes).

Prenez une chopine de lait ou d'eau, incorporez six onces de beurre, une petite pincée de sel, deux onces de sucre.

Faites cuire jusqu'à l'ébullition et mettez ensuite une demi-livre de farine tamisée.

Faites sécher la pâte pendant une demi-minute sur le fourneau.

Retirez-la et ajoutez-y graduellement huit œufs, l'un après l'autre, tout en travaillant la pâte. (Si les œufs sont petits mettez-en un de plus.)

Dressez vos choux ou éclairs sur une plaque graissée, en vous servant de douilles unies, en long pour les éclairs, en rond pour les choux.

Dans les choux, mettez de la crème fouettée, dans les éclairs de la crème pâtissière.

Explication de quelques termes culinaires qui ont été mentionnés

1 — *Feuilletée:* Lire la recette dans le troisième numéro.
2 — *Rafraîchir:* Veut dire enlever de la cuisson et passer à l'eau froide.
3 — *Masquer:* Veut dire mettre en dessous ou dessus.
4 — *Bouillon de poisson* ou *court-bouillon:* Lire la recette dans le deuxième numéro.
5 — Lire la recette dans le troisième numéro.
6 — *Lier:* Passer dans le beurre.
7 — *Glacer:* Réduction du fond dans lequel on cuit.
8 — Voir deuxième numéro.
9 — *Beurre manié:* Beurre mélangé avec de la farine en égales proportions.
10 — *Riz créole:* Riz bouilli pendant vingt minutes à l'eau salée que vous séchez ensuite au four.
11 — *Pocher:* Faire cuire dans un liquide bouillant.

Fantaisie Gastronomique

Cet hôtelier eut la visite
D'un couple de rudes gourmets
Qui désiraient — et tout de suite —
Manger un canard aux navets.
C'est possible, dit le bonhomme,
Mais d'abord, avant de pouvoir
Servir le plat, il faut, en somme,
Le préparer. J'y vais pourvoir.
Ayez donc quelque patience,
Livrez-vous aux apéritifs,
Tandis que je fais diligence
Et hâte les préparatifs.
Fuyant les propos inutiles
Le cuistot gagne, vers le coin,
Une cabane aux volatiles
Où deux canards faisaient coin-coin.
Ceux-là, voyant surgir le maître
Armé d'un hardi coutelas,
Auraient bien voulu disparaître
Et, déjouant l'affreux trépas,
Ne pas servir de victuailles.
L'un se hissa sur des cageots,
Non sans libérer ses entrailles.
L'autre, coincé près des fagots,
A terre devint la victime.
Son corps, tôt réduit en salmis,
Illustra le repas intime
De nos deux gourmets réjouis.
. . . .
Maintenant, Lecteur aimable
Qui me suivez jusque-là,
Ensemble, de cette fable,
Dégageons ce que voilà:
Si la bestiole perchée
Esquiva le rude coup,
L'autre, à terre, fut pêchée,
Quoi de plus juste, après tout?
Le canard du bas, je pense,
Forcément réunissait
Pour être pris, plus de chance
Que le... canard haut n'avait...

F. PAYS.

La Revue Culinaire Instructive

l'Art Canadien-français

AVANT-PROPOS. — *Tout dernièrement, le 20 janvier, à* Montréal, *dans la salle des conférences des* Ecoles ménagères provinciales *et devant un auditoire choisi,* M. A. Desilets, *directeur de l'enseignement ménager, faisait une intéressante conférence sur le* mobilier canadien.

Cet excellent orateur déplorait le peu de cas que l'on fait de nos vieilles maisons, de nos anciens meubles qui se donnent à vils prix, pour être revendus à des prix avantageux aux Etats-Unis.

M. Desilets signalait aussi l'existence de notre art national *trop peu connu hélas! de nos compatriotes.*

Nous lui avons demandé la bienveillante autorisation de reproduire dans les colonnes de la Revue Culinaire *quelques extraits de cette conférence, mais, vu l'intérêt intense qui s'en dégage, nous nous sommes permis de reproduire ci-après toute la partie du discours qui traite de notre art national.*

Nous considérons en effet que ce texte est en lui-même un véritable traité artistique, qui ne manquera pas d'intéresser profondément nos lecteurs, et connaissant l'amabilité de M. A. Desilets, nous sommes certain qu'il ne nous tiendra pas rigueur d'avoir outrepassé les limites permises, en reproduisant intégralement cette partie si intéressante de la conférence du 20 janvier dernier.

LA REDACTION.



Une jolie maison style Canadien.

La maison canadienne a sa physionomie propre. La vraie maison du pays se distingue par son style, sa carrure solide, ses fondations bien en terre, ses ouvertures à petits carreaux et ses portes plutôt basses, ses pignons lambrissés de bardeaux peints au rouge, son toit pointu au faîte, à flancs concaves et "engorgés", ses énormes cheminées de pierre ou de brique recouverte de bois. D'ordinaire on y trouve une rallonge dont la couverture est en appentis. La maison bourgeoise ou paysanne, au Canada français, a son caractère ethnique et continue, depuis bientôt trois siècles, l'expression d'une pensée et d'une tradition, qui s'allie à l'histoire, à toute l'histoire de notre race colonisatrice et agricole.

Mais, si l'image extérieure de nos maisons anciennes est, aux yeux observateurs, ce que peut être le visage humain pour un physionomiste, l'âme de la maison, son reflet intime, sa conscience et ses vertus cachées se découvrent au dedans, par l'examen attentif de son aménagement et de son mobilier.

Comme l'architecture, le meuble se classifie d'après son style.

La population des campagnes, en général, n'a guère connu les styles classiques. Mais plus avertis, les seigneurs d'autrefois, les fonctionnaires français, le clergé, les communautés religieuses, avaient importé de France de nombreux et riches mobiliers que nos grandes maisons et nos vieilles familles tiennent à conserver. Quelques descendants et quelques héritiers, sans culture et sans scrupules, ont commis la faute irréparable de détruire ou de brocanter ces trésors, pour les remplacer par des meubles modernes.

Cette déchéance du goût est dans l'esprit du siècle: elle va de pair avec la désertion du foyer, l'abandon de la vie familiale, le relâchement éducationnel de l'enfance et l'intrusion des mœurs individualistes saxonnes dans nos habitudes latines et françaises. Il devient urgent de réagir contre ce modernisme, et tout homme qui réfléchit en ressent le besoin. C'est pourquoi on revient insctinctivement aux choses anciennes. On y trouve un soulagement aux lassitudes et aux ennuis de l'agitation présente.

Les meubles de style, authentiques ou en reproduction, se divisent en deux catégories bien distinctes, chez nous: les meubles courtisans et les meubles provinciaux.

Les meubles courtisans.

Outre ceux de styles romain, vénitien et Renaissance, les meubles de styles classiques courtisans sont: le Louis XIII et le Louis XIV, qui furent mis à la mode dans les palais et les châteaux du XVIIe siècle, en France; le Louis XV et le Louis XVI, qui firent fureur tout le XVIIIe siècle; le style Régence qui fut peu répandu; le style Empire, créé pour plaire à Napoléon Ier et qui date du commencement du XIXe siècle; le Directoire, qui a servi de base aux nouveaux styles anglais; et, enfin, le style Restauration, qui garnissait les salons des beaux esprits de 1830.

Le style Renaissance, consacré par François Ier et Henri II entre 1500 et 1600, est un mélange de gothique et de roman; c'est l'époque des coffres, des armoires et des buffets de bois abondamment sculpté; on y retrouve le chapiteau à cornes ioniques surmontées de feuilles d'acanthe et plaqué de médaillons ou de têtes d'amours: c'est un style profane. Le cintre, la guirlande et les volutes, les lignes à courbes gracieuses, les formes arrondies, et surtout les médaillons, les cartouches, les têtes d'anges et d'enfants, les corniches horizontales supportées par de légères consoles, les panneaux profonds et animés de scènes diverses. Le style Renaissance rappelle toute l'influence de la civilisation italienne; il s'y ajoute une expression abondante et suggestive du goût et du génie français, d'élégance sobre et fine, d'une esthétique distinguée. C'est le style de l'aisance, du dilettantisme, de la sensualité, reprenant le dessus sur les formes lourdes, massives et utilitaires du moyen-âge. C'est toute la féerie antique de la Grèce et de Rome superposée au moyen-âge.

Le style Louis XIII est plutôt né sous le règne de Henri IV. C'est l'époque des tabourets sans dos ni bras, des escabeaux, des petits bancs, des pliants, rajeunis depuis le moyen-âge. C'est aussi le temps où apparaissent les lourds fauteuils d'un style sobre, à angles droits, les supports en forme de câbles, ou à pommes et à boules, les palmes, les guirlandes de feuilles et de fruits, les lanières de cuir, les draperies à longues franges, les sujets religieux de préférence aux figures mythologiques. L'art du meuble flamand, allemand, hollandais, domine les règnes du Béarnais et de Louis XIII. Le cabinet est le meuble typique du temps; il est moins sculpté qu'enjolivé d'incrustations, écaille, ivoire, argent, cuivre, ou étain. C'est aussi l'âge de la marquetterie et des bois exotiques aux teintes opposées, du citronnier clair tranchant sur l'ébène et l'acajou. On trouve des cabinets Louis XIII décorés d'orfèvrerie, de céramique, de peintures, d'arabesques en nacre de perle ou en verre de couleurs variées, de dorures en plaqué. C'est le siècle de Richelieu et de Mazarin.

Le meuble Louis XIV est un style personnel à la royauté française. C'est l'art monarchique par excellence; il ne subit plus les influences étrangères. Il se distingue par son unité, par un esprit classique d'ordre, de régularité et de grandeur. Le grand artiste LeBrun interprète la pensée créatrice de son roi. Colbert avait alors fondé, après la manufacture des Gobelins, "la manufacture royale des meubles de la couronne". Soixante enfants, (soixante artistes) y furent formés au dessin, à la peinture, à la sculpture, à l'ébénisterie, selon une même discipline et sous un même maître. Les meubles Louis XIV sont masculins, vastes, commodes, solides, élégants et gracieux, logiquement proportionnés à leurs fins. Ils sont de formes contournées, un peu ronflantes, mais de grand luxe, décorés de bronze, de cuivre, d'écailles, mais tous plus clairs et plus éclatants que ceux de Louis XIII. Ce sont des lits à baldaquins, des cabinets, des armoires, des commodes, des fauteuils, des banquettes, des médailliers, des canapés, des tables, des guéridons, des crédences, des lutrins, des consoles, des pupitres, des candélabres, des horloges, des pendules, des écrans, des miroirs, etc... Des têtes d'anges et de fauves y apparaissent, des cornes d'abondance chargées de fleurs et de fruits. Et partout où il se peut, des tapisseries aux scènes galantes ou de fastes royaux ornent et enrichissent le mobilier du Roi-Soleil.

Le Louis XV et le Louis XVI rappellent le style précédent, auquel ils empruntent la grâce et la ligne. Mais ils sont plus légers, plus douillets, plus rembourrés, plus féminins. Le style Louis XV est moins tourmenté, plus simple que le précédent. Il offre des lignes plus droites, des ornements plus discrets, mais plus mièvres dans le fini et plus idylliques. C'est l'heure où la marquise de Pompadour exerce son empire sur le faible caractère d'un Louis XV, et prépare la réaction trop tardive d'un Louis XVI. A cette époque apparaissent les meubles cannés et les accoudoirs élevés.

Le style Empire évoque avec éloquence l'idéal unique de Napoléon Ier. Ce fut l'époque, de 1789 à 1812, où les beaux meubles d'art français furent sacrifiés à l'exportation et à la dispersion. Peu de familles en sauvèrent du massacre et du vandalisme de la Révolution. Bonaparte avait aboli les corporations. Les ébénistes du temps durent copier le fauteuil redouté d'où l'Empereur commandait à l'Europe tremblante. Le faisceau ligaturé et surmonté d'un casque de légionnaire, les pattes de lion, les deux tiges de laurier et souvent le monogramme connu ("N") apparaissent sur tout le mobilier, aux lignes droites et aux formes trapues. Ces meubles sont restés dans les musées de France après la chute de Bona_

parte. Le style de la *Restauration*, sous Louis-Philippe, s'achemine à grands pas vers la banalité qui confinera au mobilier moderne.

Or, chacun de ces styles caractérise son époque, et chaque meuble du temps passé rappelle une page d'histoire. Le meuble dit assez ce qu'étaient les mœurs dans la vie intérieure. Nos foyers canadiens qui en ont hérité, depuis près de trois siècles, n'échappent point à cette analyse. Notre classe bourgeoise a vécu la vie de ses ancêtres sous un régime nouveau et sous un autre ciel. Mais l'histoire intime de nos aïeux n'est guère différente de celle de leurs ascendants.

Les meubles provinciaux

Les meubles provinciaux représentent mieux encore, pour notre peuple canadien-français, l'esprit et les mœurs de nos origines.

Le mobilier normand est le plus répandu chez nous. Les meubliers de Caen sont demeurés fameux, comme leur rouerie et leur patois. On y trouve néanmoins des meubles apparentés aux mobiliers breton, angevin, tourangeau et saintongeois. Mais nos intendants, Talon et Hocquart surtout, avaient amené ici des meubliers de Normandie, qui fabriquèrent presque tous nos vieux meubles et qui apprirent à leurs élèves à continuer le même style. Car nos meubles anciens ont leur style et leur signification. Ils sont la copie, plus ou moins fidèle, des mobiliers de grands styles. L'ingéniosité populaire ou le besoin local y ont ajouté le pittoresque et la variété. Pour un observateur attentif, chaque meuble canadien se rattache à des origines de provinces françaises.

Ainsi, le *Ber* chanté par nos poètes et nos raconteurs de la petite histoire, est un ber normand. Il diffère du berceau breton par la simplicité et la solidité de son coffre, de ses planches, par ses chanteaux qui sont plus longs.

Le *Lit à ciel*, à quatre poteaux, très haut monté, orné de dentelles, avec rabats de toile craquée, est tourangeau, normand ou angevin, selon la forme de ses colonnes et le détail de ses garnitures. Le lit tourangeau a quatre poteaux tournés en câbles, tandis que le normand n'a que des poteaux tournés en forme conique allongée, ou taillés à quatre faces; le lit angevin a des colonnes en forme de bouteilles pansues et à longs cols. Le lit normand n'a pas de dentelles, mais l'angevin et le tourangeau sont ornés de guipures. Le Moulin de Vincennes à Beaumont a un lit tourangeau et deux lits normands. Dans la même localité, le Manoir de La Chesnaie a plusieurs lits angevins et normands. Le Manoir Mauvide à St-Jean, île d'Orléans, possède aussi des lits à ciel des diverses provinces françaises.

Les commodes, chiffonniers et lave-mains normands sont les plus répandus dans nos manoirs et vieilles maisons. La plupart sont à panneaux de frêne ou d'érable et à structure de merisier rouge ou de chêne teint. Il s'en est fait de bien jolis, en bois blanc et en cèdre, peints de toutes couleurs: blanc, bleu, rouge, brun et même jaune. Tous ces meubles sont surmontés d'une tête, plutôt basse, quelque peu ouvragée, bordée d'une moulure à gorge et, souvent, ornée de fruits ou de têtes sculptées. Les poignées sont faites de bois tourné ou sculpté.

Les buffets et vaisseliers normands sont solides, avec armoire à lourdes portes, en bas, et tiroirs petits au dessus de l'armoire. La tête en est munie de tablettes ornementales ou de petites consoles et de sculptures de bois représentant des poissons, du gibier, des feuillages et des fruits. Les poignées sont de bois tourné ou sculpté. On les fabriquait en chêne, en pommier, en merisier, en érable, en pin et en tilleul.

Le vaisselier breton typique est à deux portes, ouvragées à jour, et surmonté d'une étagère à trois ou quatre tablettes munies de barreautiers de garde, et le tout terminé par une corniche sculptée.

La table normande et le banc-lit qui l'accompagnait ordinairement sont solides, sur pattes jointes deux par deux et réunies par une barre longitudinale servant d'appui-pieds. La plupart des tables normandes ont une double planche, dissimulée et servant au besoin à rallonger la table. Le banc-lit est un coffre à couvercle, qui renferme le matelas mince, ou coussin, et les couvertures: il a un dossier et des accoudoires aux extrémités. Quelques-uns de ces bancs étaient de vrais chefs-d'œuvre; il s'en trouve encore de fort jolis dans l'île d'Orléans, sur la côte de Beaupré et dans les vieilles paroisses du long du Saint-Laurent.

Le banc à l'eau, la huche à pain et l'escabeau à trois marches sont d'invention et d'usage presque uniques au Canada. Ils ne présentent plus d'intérêt si ce n'est la huche, lorsque celle-ci a été taillée par un ouvrier de talent.

Les fauteuils et les chaises empaillées ou foncées de lanières de cuir sont très précieuses. Celles apportées de Normandie sont basses et petites, faites à la main; il ne s'en trouve presque plus. Les berceuses, grandes, moyennes ou petites, ont emprunté leurs formes aux vieux styles des fauteuils renaissance. Mais elles ne sont garnies que de coussins ou de piqués mobiles. Les chanteaux ou "berceaux" de nos berçantes sont d'invention locale. Nos aïeux, marins pour un grand nombre, aimaient à renouveler les sensations de bercement des vagues sur lesquelles ils ont longtemps vécu. La grande berceuse la plus répandue et la mieux conservée remonte au temps de François Ier et de Louis XIII; on ne lui a ajouté que des chanteaux.

Le mobilier canadien de nos vieilles demeures a toute une histoire. Il s'y rattache un souvenir ancestral qu'il faut respecter. Les étrangers qui emportent ces vieux meubles chez eux nous arrachent des lambeaux de la petite histoire. C'est un sacrilège que de livrer ainsi nos trésors, tout humbles qu'ils soient, au commerce et à la brocante des colporteurs ou des regrattiers, pour les remplacer par du moderne. Les gens de goût conservent ces trésors; ils les nettoient, les réparent, les enjolivent et les améliorent pour les adapter au milieu et à l'aménagement domestique courant. Tels de nos vieux rouets deviennent ainsi des ornements de luxe, dans les plus beaux salons, où les belles d'aujourd'hui filent encore la quenouillée des grâces aimables et prolongent la fusée des conversations charmantes.

Il faut garder nos meubles anciens.

Courtoisie de M. Alphonse DESILETS.

Une oeuvre nécessaire

Les Ecoles ménagères provinciales

Les Ecoles ménagères provinciales ont pour but de préparer les jeunes filles de toutes les classes de la société à devenir de parfaites maîtresses de maison.

Par un programme bien suivi, elles donnent aux élèves la notion précise de leurs devoirs, de leur importance et de leur beauté; elles inculquent ces connaissances qui permettront de faire face au travail, en obtenant un maximum de résultat avec un minimum de temps, d'effort et d'argent.

Les Ecoles ménagères provinciales, incorporées par acte de la Législature, en juin 1906, confèrent ***un brevet d'Enseignement ménager*** aux élèves qui suivent avec succès le cours normal ménager régulier.

Cette formation pédagogique, spéciale et raisonnée, fournit des professeurs capables de remplir les différentes positions qui leur sont offertes.

Ce cours supérieur, pour la formation de maîtresses, suspendu depuis trois ans à cause de l'exiguïté du local actuel, s'ouvrira dès que l'annexe projetée sera construite.

Il y a aussi des cours publics qui donnent droit à un certificat d'aptitude, à toutes celles qui les suivent assidûment.

Ces divers cours commencent en octobre et se continuent jusqu'à la fin d'avril.

Les élèves s'inscrivent dès le 15 septembre.

Le bureau est ouvert à cette date, tous les jours de 2 à 6 heures.

Antoinette GERIN-LAJOIE,
Directrice.

461, rue Sherbrooke Est.

HORAIRE DES LECONS

LUNDI

9 h. 30 à 11 h. 30. du matin.
Ouvrages divers de fantaisie.
2 h. à 4 h. de l'après midi
Cours de coupe et couture.
Cours de cuisine pratique.
7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Cours de coupe et couture.
Cours de cuisine pratique.

MARDI

2 h. à 4 h. de l'après-midi.
Cours démonstratif de cuisine.
7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Modes (chapeaux).
8 h. à 10 h. du soir.
Dentelles et broderies.

MERCREDI

9 h. 30 à 11 h. 30 du matin
Cours de coupe et couture.
2 h. à 4 h. de l'après-midi.
Cours de cuisine pratique.
7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Cours de cuisine pratique.
Cours de coupe et couture.

JEUDI

9 h. 30 à 11 h. 30 du matin.
Leçons privées sur demande.
2 h. à 4 h. de l'après-midi.
Cuisine diététique (pour malades).
7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Cours de coupe et couture.

VENDREDI

9 h. 30 à 11 h. 30 du matin.
Cours démonstratif de cuisine.
2 h. à 4 h. de l'après-midi.
Cuisine diététique (pour malades).
7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Cours de cuisine pratique.

Les biographies de la Revue Culinaire

Carême . . . un grand cuisinier

Ce cuisinier admirable, ce cuisinier de génie, le plus complet, le plus encyclopédique de nos cuisiniers, s'appelait Antonin Carême.

En dépit de ce nom paradoxal, Carême n'eut toute sa vie d'autre but que d'augmenter les agréments de la table et d'enrichir notre trésor culinaire.

Le père de Carême était un pauvre ouvrier, qui avait déjà quatorze enfants, quand, le 8 juin 1784, dans un chantier de la rue du Bac, où elle était venue lui apporter sa pitance, sa femme, mit au monde un quinzième, auquel on donna le prénom d'Antonin. C'était notre futur cuisinier.

Dès l'enfance, il témoigna de cette intelligence vive, débrouillarde, qu'on trouve si communément chez les gamins de Paris. Quand il eut dix ans, son père, un beau jour, le prit par la main et l'emmena avec lui dans la banlieue proche. On dîna chez un traiteur de la barrière du Maine. Le repas fini, le père parla d'avenir à l'enfant:

— Vois-tu, mon garçon, lui dit-il, dans le monde il y a de bons métiers; mais ce n'est pas le mien. La misère est notre lot. Laisse-nous languir. Quitte le logis. Ce temps-ci est celui des belles fortunes; il suffit d'avoir de l'esprit pour en faire une, et tu en as... Va, petit, peut-être que, ce soir ou demain, quelque bonne maison s'ouvrira pour toi... Va avec ce que Dieu t'a donné!...

Par là-dessus, le père s'en alla sans se retourner. L'enfant demeura seul sur le chemin. Quarante ans après avoir entendu ces paroles, Carême disait qu'elles résonnaient encore à son oreille et qu'il avait toujours devant les yeux la figure amère de son père au moment où il les avait prononcées.

Le gamin fut positivement laissé dans la rue. Il ne revit jamais ses parents. Ceux-ci, d'ailleurs, moururent jeunes; ses frères et ses sœurs furent dispersés.

Le père avait eu raison de ne pas douter de l'intelligence de l'enfant. Celui-ci sut se tirer d'affaire. Il s'en vint trouver le gargotier chez lequel il avait dîné, lui conta son histoire. L'homme le recueillit, le coucha dans l'écurie. Le lendemain, il l'attachait à son service. L'air éveillé du gamin, son ingéniosité, sa fermeté d'âme l'avaient conquis.

C'est en ce cabaret, "officine de la fricassée de lapin", comme il l'écrivit plus tard, que Carême fit son premier apprentissage. Il y resta jusqu'à seize ans. Alors, les paroles de son père lui revinrent à l'esprit: "Va avec ce que Dieu t'a donné!" Il quitta, les larmes aux yeux, l'humble logis du bon gargotier et s'en vint dans Paris, débuter en qualité d'aide chez un restaurateur. Là aussi, on remarqua vite son intelligence et son habileté. Quelques mois plus tard, Carême passait pour un des meilleurs ouvriers du métier.

Carême entrait ensuite chez Bailly, rue Vivienne, l'un des pâtissiers les plus renommés de Paris.

Le siècle, alors, avait deux ans. Déjà, Napoléon perçait sous Bonaparte, et déjà, également, l'aristocratie, décimée par la Révolution, se reconstituait. On avait oublié le goût du brouet révolutionnaire, et l'on reprenait les habitudes de bonne chère. Bailly était l'un des fournisseurs de M. de Talleyrand, dont la maison renaissait avec un luxe princier.

On était déjà loin de la sensualité sans délicatesse du Directoire; c'était le retour, en matière gastronomique, aux grandes traditions du XVIIIe siècle.

Carême eut là les plus précieuses leçons. C'est alors qu'il fit la connaissance, aux cuisines de Talleyrand, de celui qu'il ne cessa d'appeler son maître, le célèbre Laguipière, qui, devenu plus tard cuisinier de l'Empereur, devait périr de froid au cours de la retraite de la Russie.

Laguipière, ayant remarqué le zèle, l'intelligence, le désir d'apprendre du jeune Carême, se prit pour lui d'une vive sympathie et ne lui ménagea pas ses conseils.

Carême, à la vérité, était digne d'une telle sollicitude. Nul n'a mérité plus que lui d'être appelé, suivant la célèbre expression anglaise, un *self made man*, un homme qui s'est fait tout seul.

Quand il était entré chez son premier patron, le mastroquet de la barrière du Maine, l'enfant ne savait même pas ses lettres. Il apprit à lire seul, dans sa chambrette, le soir, après sa journée de travail. Plus tard, il se passionna pour l'histoire de la cuisine. Il apprit à dessiner comme il avait appris à lire. Toutes ses heures de loisir, il les passait à la Bibliothèque impériale, tantôt étudiant les livres qui traitaient de son métier, tantôt copiant les estampes relatives à l'art culinaire.

Il eut bientôt amoncelé la documentation la plus rare et la plus précieuse, et c'est ainsi qu'il devint non seulement le premier cuisinier de son époque, mais encore le plus savant historien de la cuisine.

Chez Talleyrand, le jeune homme fit de grands progrès dans toutes les parties de son métier; il n'y avait là que des maîtres en chaque genre. Carême écrit dans ses *Mémoires:* "M. Lasnes me perfectionna dans la belle partie du *froid;* MM. Richard frères dans celle des *sauces:* et ce fut sous le bon et habile M. Robert que mes idées sur la dépense et la comptabilité s'arrêtèrent. Dans les *grands extra*, M. Laguipière me révéla ce que notre travail a de plus délicat et de plus difficile. J'appris à improviser sous ce grand maître. Les années suivantes, j'eus la joie et l'honneur de l'aider..."

La cuisine n'est pas ce qu'un vain peuple pense: elle ne progresse que dans les temps de prospérité politique, économique et sociale. Carême le constate fort à propos.

"La création des grandes maisons de l'Empire, dit-il, donna des jours d'or à notre art. On créa des choses parfaites. C'est seulement à ce moment que quelques maisons surent dépenser juste et assez. Les sauces devinrent plus veloutées, plus suaves; les excellents potages et fonds pour braiser furent adoptés. Les nouveautés les plus judicieuses parurent de toutes parts, et nos bonnes cuisines embaumèrent les beaux et riches quartiers de Paris..."

Comment la cuisine n'eût-elle pas progressé, alors que les hommes les plus illustres de l'époque ne lui ménageaient pas leurs encouragements? Cambacérès, Talleyrand donnaient le ton aux gourmets. Sur ce dernier, Carême ne tarit pas d'éloges:

"M. de Talleyrand, dit-il, entend le génie du cuisinier; c'est qu'il le respecte, qu'il est le juge le plus compétent de ses progrès délicats, et que sa dépense est grande et sage tout à la fois."

Carême poursuivait ainsi et ses travaux pratiques et ses études en littérature et en art culinaires. A force de recherches, il avait reconstitué l'*Histoire de la table romaine*, allant jusqu'à consulter des manuscrits du Vatican qui traitaient de matières gastronomiques. Il ressuscita les repas de Lucullus, de Pompée, de César, et démontra que la cuisine si renommée de la splendeur romaine était mauvaise et affreusement lourde. Tout ce qu'il en retrouva fut analysé soigneusement par lui et condamné au nom du goût. Il n'excepta que l'ordonnance et la décoration des tables, lesquelles, à son avis, étaient parfaites chez les Romains. Mais leurs recettes lui apparurent dénuées de tout intérêt pratique. Et Carême conclut qu'en fait de cuisine, nous ne devons rien à l'antiquité latine.

Cependant, ses études culinaires ne l'absorbaient pas au point de lui faire négliger le dur travail des fourneaux. Il y revenait avec plus de zèle, quand il avait passé quelques heures dans la compagnie des livres et des estampes, qui évoquaient pour lui le passé de son art. Il se plaisait alors à réussir les plats les plus compliqués. Quand on lui disait: "Ce sera difficile, peut-être impossible", il répondait: "Difficile, peut-être, mais impossible... rayez ce mot!"

Dès l'époque où il était chez Bailly, il avait emporté dans l'art de la pâtisserie de remarquables progrès. C'est lui qui, le premier, offrit au Paris friand ces pâtes feuilletées, légères, dorées qui, depuis lors, ont fait les délices de nos tables.

Bailly, le voyant si studieux, lui facilitait les sorties pour lui permettre d'aller dessiner à la Bibliothèque. Carême en rapporta de telles merveilles que son patron le nomma "*son premier tourier*" et lui confia la confection des pièces montées destinées à la table du Premier Consul.

"Je ne ne pouvais m'occuper de mes dessins qu'après neuf ou dix heures, raconte Carême; je travaillais donc les trois quarts de la nuit. J'eus bientôt composé deux cents dessins, tous soignés, tous fondés sur des choses nouvelles..."

Ce sont ces dessins qui illustrent son livre célèbre: *Le Pâtissier pittoresque.*

Quand il eut acquis tous les secrets de l'art de la pâtisserie, il revint à la grande cuisine.

Douze ans, il travailla pour le plus spirituel et le plus gourmet des princes de l'Empire. En 1814, il fut, *par réquisition*, chargé d'exécuter l'immense dîner royal et impérial qui fut donné dans la plaine des Vertus. L'empereur Alexandre le prit ensuite comme chef de ses cuisines pendant son séjour à Paris. L'année suivante, Carême fut appelé en Angleterre où il dirigea pendant deux ans les cuisines du prince régent. Mais "*le vilain ciel gris*" de Londres ne convenait pas à sa santé; il revint à Paris, alla passer quelque temps à Saint-Petersbourg, comme chef des cuisines du tsar Alexandre. Le froid l'en chassa. Il s'en fut à Vienne, où il exécuta quelques grands dîners de l'empereur d'Autriche, puis il s'attacha, pour quelque temps, à lord Stewart, ambassadeur d'Angleterre, qui avait la réputation d'un des plus riches et des plus fins gourmets du monde.

Mais le grand cuisinier, à cette époque, aimait l'aventure et ne voulait pas se fixer. Bientôt, il reprit le chemin de Paris. L'année suivante, on le trouve, à la tête des cuisines où se préparent les somptueux galas des diplomates, aux congrès d'Aix-la-Chapelle, de Laybach, de Vérone.

Il passe encore au service du prince de Wurtemberg, de la princesse de Bagration;

puis il retourne en Angleterre diriger quelque temps les cuisines du prince régent devenu roi. Enfin, il travaille cinq ans chez le baron de Rothschild "*pour les illustres gastronomes français et étrangers qui visitent cette maison, la sœur de la maison de Talleyrand*".

"*On ne sait plus vivre que là*", dit-il; et, à plusieurs reprises, dans ses ouvrages, il répand les louanges de cette maison du baron de Rothschild et "*le luxe délicat de sa table*".

Carême passa ses derniers jours à mettre en ordre ses travaux littéraires. Il mourut âgé seulement de cinquante ans. De son lit, il dictait encore à sa fille. Les hommes les plus illustres venaient s'entretenir avec lui. "*Nous l'avons vu, dit un de ses biographes*, débattre avec un célèbre chimiste une question de conservation, causer botanique avec un savant botaniste, champignons avec un éminent mycologue; écouter Broussais, le grand médecin, avec l'attention d'un esprit supérieur."

Quelques heures avant d'expirer, il reçut la visite d'un de ses élèves préférés, auquel il donna une suprême leçon. Il lui rappela les prescriptions de ses livres pour la préparation des quenelles de poisson... "N'oublie pas, disait-il, d'une voix presque mourante, qu'il faut secouer la casserole..." Et, sur le drap du lit, il indiquait le mouvement d'une faible secousse de son bras, déjà paralysé par la mort.

Tel fut ce cuisinier illustre et savant entre tous, rival des "*chefs*" les plus fameux; et, par ses travaux historiques et littéraires sur son art, véritable émule de Brillat-Savarin.

N'a-t-il pas mérité l'hommage de la postérité?

Sur l'origine du Café

C'est un sujet qui intéresse tout spécialement les Canadiens, qui connaissent leur monde. En effet, il y a quelque huit ans, les Canadiens ne buvaient à peu près que 21,600,000 livres de café par an, maintenant on en grille plus de 25 millions de livres par an.

Le café, complément naturel et quasi nécessaire au repas du bourgeois comme de l'artisan, comme de la grande dame, le café, d'un usage aujourd'hui si général, est connu depuis environ trois siècles.

Beaucoup de personnes ont coutume de dire qu'elles ne pourraient pas se passer de leur café quotidien, et fort souvent bi-quotidien. Nos pères, cependant, s'en passaient, et il n'y a même guère que deux cents ans que le café est devenu un breuvage vraiment populaire.

Ce serait par le plus grand des hasards que l'on aurait découvert les vertus du café.

Un prêtre musulman, le mollah Chadély, était sujet à de fréquentes somnolences. Il se reprochait surtout de s'endormir en lisant ses prières et tremblait qu'Allah ne lui en gardât rancune. Un jour, il remarqua que ses chèvres, quand elles broutaient les feuilles et les fruits d'un certain arbrisseau, le caféier, montraient une agitation extraordinaire.

"Le bon prêtre se gratta la tête, écrit Burnet dans son *Dictionnaire de cuisine*, publié en 1836, où l'on trouve maints renseignements curieux, il réfléchit un moment, puis, atteint d'un mouvement prophétique, s'écria: "Béni soit le grand Allah! Voilà le remède que je cherche depuis longtemps!" Et aussitôt, il arracha quelques cerises du caféier, les goûta, les trouva fort bonnes. Et sa joie s'accrut encore, parce qu'il réfléchit qu'il pourrait faire son salut en flattant son goût. Notre homme prit du café, ne dormit plus, et cette liqueur devint, pour lui, un avant-goût de la boisson promise par le prophète aux vrais croyants. Ses derviches l'imitèrent. Le peuple, toujours mouton, suivit l'exemple des derviches, et l'usage du café devint général. L'histoire du prêtre courut partout, et l'on estima que le café avait été envoyé par Mahomet lui-même, qui, comme tous les dieux, est jaloux de son autorité et ne veut pas qu'on dorme en lisant le Coran."

Le café fut introduit à Londres en 1752, par un négociant du nom d'Edouard.

En France, Louis XIV en but dès 1644. Il avait été apporté de Marseille, où l'usage commençait à s'en établir.

Louis XIV accorda un privilège précieux à la ville de Marseille, en reconnaissance d'avoir fait connaître le café à son peuple: un arrêt de 1693, stipule que le café ne pourra pénétrer en France que par ce port.

Le voyageur Thévenot faisait goûter du café à ses invités dès 1658.

Mais c'est Soliman Aga, l'ambassadeur envoyé par le sultan Mahomed IV à Versailles en 1669, qui mit définitivement le café à la mode.

Il resta près d'une année en France et reçut magnifiquement toutes les personnes de distinction.

"Il leur faisait servir du café, lit-on dans la *Vie privée des Français*, selon la coutume de son pays, car, depuis que la mode avait introduit cette boisson parmi les Turcs, la politesse avait réglé qu'il fallait en offrir aux personnes qui venaient en visite, comme elle avait décidé, en même temps, que celles-ci ne pourraient se dispenser d'en prendre. Si, pour plaire aux dames en pareil cas, un Français leur eût présenté cette liqueur noire et

amère, il se fût rendu à jamais ridicule. Mais ce breuvage était servi par un Turc, c'en était assez pour lui donner un prix infini. D'ailleurs, les gens étaient séduits par l'appareil d'élégance et de propreté qui l'accompagnait, par ces tasses brillantes de porcelaine dans lesquelles il était versé, par ces serviettes ornées de franges d'or que des esclaves présentaient aux dames."

Tout le monde voulut boire du café. Cette mode, adoptée par la cour, le fut bientôt par la bourgeoisie, qui copiait la cour, puis le peuple suivit, qui copiait sur la bourgeoisie. Ce fut un enthousiasme fabuleux, un engouement qui dégénéra vite en habitude, voire en servitude, tout cela parce que le Grand Turc avait envoyé en France un ambassadeur qui savait recevoir.

Le café est un excitant du système nerveux, tant de la moelle et que cerveau. Pris après les repas il stimule les fonctions stomacales.

Mais pour que le café ait cette vertu efficace, il doit passer par plusieurs opérations: il est torréfié, moulu puis infusé. La torréfaction se fait dans les brûloirs; le grain de café par un dispositif spécial n'est pas en contact direct avec les parois chauffées de telle sorte que sa température ne dépasse pas 200 degrés, un peu plus que la chaleur d'un bain turc, quoi.

Mais au contraire des humains qui se font maigrir par le procédé nommé plus haut, voilà que ce bon café augmente de volume à la chaleur! Après la torréfaction, le café est moulu, puis infusé.

C'est après toutes ces opérations que voilà où vient en contribution, le talent de la ménagère qui le prépare pour ses invités. Si elle ne sait pas s'y prendre (ceci n'est qu'une pure supposition mesdames et je vous concède tous les talents culinaires... hum) elle ne fera sortir de la graine du café que les acides et la pulpe ce qui donnera au breuvage un goût amer et répulsif. Mais au contraire, si elle sait comment le préparer, elle en tirera la caféine et les huiles douces qui formeront un régal pour ses invités."

G. M.



par M. A. Riopel

Président de la maison de fleurs Almanzor de Montréal

(Voir numéros précédents.)

La culture des fleurs.

Les jolies fleurs qui se prélassent dans les vitrines de nos fleuristes sont l'objet d'une culture florale qui, à elle seule, est tout un art.

Si l'on songe qu'une fleur requiert des soins différents d'une autre et que l'on arrive à faire éclore des roses en plein hiver, il est aisé de comprendre que cette culture est faite par des spécialistes qui possèdent des installations spécialement étudiées pour permettre d'obtenir de véritables merveilles.

Le fleuriste de ville s'adresse donc à ces spécialistes pour orner son magasin; il peut donc offrir à la clientèle, et en toute saison, les fleurs les plus délicates. Les roses proviennent du producteur de roses, les œillets du producteur d'œillets et les fougères d'un expert en ce genre de culture.

La spécialisation a aussi un autre avantage, c'est de produire à meilleur marché des plantes de qualité supérieure.

Fleurs coupées.

Quand vous recevez des fleurs, enlevez, avec un couteau bien tranchant, une partie de la tige et placez, le plus tôt possible, vos fleurs bien à l'aise *dans un vase profond rempli d'eau.*

Pour permettre une meilleure conservation des fleurs, exposez-les dans un endroit frais, à l'abri des courants d'air.

Si elles se fanent, roulez-les dans un papier à journal et plongez-les dans l'eau fraîche; au bout d'une heure elles se seront imprégnées d'eau, elles auront repris leur fraîcheur. Nos appartements surchauffés, l'air sec, sont préjudiciables à la conservation des fleurs; cependant, avec un peu d'attention, il est facile d'y remédier.

Choix et arrangement.

Les fleurs jaunes, écarlates ou roses supportent n'importe quelle lumière.

Les fleurs cramoisies, violettes ou bleues demandent une pièce bien éclairée, à moins d'être mêlées à des fleurs plus voyantes.

Pour faire de jolis bouquets, on peut utiliser des fleurs d'une même couleur, s'harmonisant avec la décoration intérieure, ou bien deux couleurs ou plus, s'harmonisant ou faisant contraste avec le décor.

Disposez les fleurs dans un vase ou bol spécial; placez d'abord les fleurs à longue tige, puis remplissez les vides avec les fleurs à tige plus courte. Si vous n'avez que quelques fleurs, coupez les tiges en d'inégales longueurs afin d'obtenir un effet étagé.

Sur la table à thé, le buffet ou la table à dîner, les fleurs ne doivent pas dépasser quatorze pouces pour ne pas obstruer la vue.

Si vous avez de nombreux bouquets, quelques-uns pourront être à tiges longues, la plus courte tige ayant alors au moins vingt pouces.

N'oubliez pas de tenir compte de la longueur de la table et du nombre de centres utilisés.

Ce genre de décoration est généralement confié à des experts.

Soin des plantes.

Presque toutes les plantes à feuillage ornemental doivent être submergées dans un seau ou bassin tous les quatre jours, l'eau recouvrant entièrement le pot.

Il faut arroser les fougères et laver les feuilles de palmier et de caoutchouc au savon doux, toutes les trois ou quatre semaines.

Une chambre claire et bien ventilée est nécessaire.

Il ne faut pas laisser sécher les plantes à fleur, mais les arroser tous les jours; cependant elles ne doivent pas constamment tremper dans l'eau pour éviter que les racines pourrissent.

On peut se procurer chez les grainiers et les fleuristes, des engrais préparés et les insecticides requis pour la bonne santé des plantes.

M. A. Riopel,
Maison Almanzor,
6008, avenue du Parc,
Dollard 7076.

Les commandements du chasseur

Pour les disciples de saint Hubert, voici dans toute leur beauté les commandements du chasseur moderne:

Un fusil trop chargé ne lance que du feu,
Mais tu ne tueras pas si tu charges trop peu.
Chacun des deux canons au moins tu laveras,
Après vingt et un coups, ou t'en repentiras.
Peu de poudre en septembre, en octobre beaucoup.
L'ennemi cuirassé demande un autre coup.
Beaucoup de plomb garnit mais pique faiblement.
Mets-en la moitié moins, voici mon sentiment
Si ton plomb est petit, mets-le en quart d'un coup.
Les grains ont plus de force et sont encor beaucoup.
Tire sur la perdrix qui fuit directement
Le dessus de son dos c'est trop bas autrement.
Perdrix passe en travers, tire un pouce devant,
Ou tu la manqueras quatre-vingts fois sur cent.
Perdrix file ras terre, il faut absolument
Tenir le coup très haut, surtout s'il faut du vent.
Lièvre fuit devant toi, toujours tu tireras
Au-dessus de l'oreille et le ramasseras.
Lorsqu'on manque la caille, au-dessous d'elle on tire,
Il faut couvrir la pièce avec le point de mire.
Toujours le faisan monte, on le tire trop bas,
Il faut hausser la mire et même à vingt-cinq pas.
Un seul mot pour le tout, heureux qui s'en souvient,
Tirer haut ce qui fuit, tirer bas ce qui vient.

(*Excelsior*.)

L'heure des repas

Les paveurs, les maçons et autres ouvriers déjeunent à neuf heures du matin. A ce propos *l'Intermédiaire*, d'il y a cinquante ans, constatait que cette coutume fut pendant bien des siècles, celle de toute la nation: "On dînoit à dix heures; le soir, on soupoit à quatre, et dans les beaux jours, les gens aisés, profitoient du reste de la soirée pour faire une légère promenade qui aidait la digestion." "Après souper, environ entre quatre et cinq heures, nous allasmes avec le Roy chasser au parc." Voilà ce qu'on lit dans une lettre de Caulier, insérée parmi celles de Louis XIII.

Puis on retarda le moment du dîner jusqu'à onze heures. Au dix-septième siècle, on soupait dans les villes à sept heures.

Puis on recula encore d'une heure le dîner. Louis XIV dînait à midi.

Au commencement du dix-huitième siècle, on se mit à table à une heure, puis on retarda jusqu'à deux heures.

En 1782, il était près de trois heures et même de quatre quand on dînait.

Tous ces changements ont dû influer sur le souper en le rejetant plus avant dans la nuit.

Notre Service de Renseignements à nos lecteurs

A propos..... de l'huile MAZOLA

La Mazola sert à plusieurs fins. Beaucoup la préfèrent à d'autres huiles pour salades, garnitures Française ou Mayonnaise, parce qu'elle se mélange plus vite avec les autres ingrédients et qu'elle est plus économique. Plusieurs cuisiniers professionnels emploient la *Mazola* au lieu de beurre ou de graisses composées. Elle est essentiellement recommandable pour la friture. Les beignets, les croquettes, le poisson, les amandes, etc., conservent, avec elle, leur saveur propre. La *Mazola* ne brûle pas ni ne roussit les aliments, mais elle leur donne une couleur d'un riche brun doré. On peut s'en servir plus d'une fois et elle ne conservera pas le goût des aliments à la cuisson desquels elle aura servi.



La scène se passe à la caserne: un soldat brave paysan vient trouver le sergent, paysan lui aussi, et lui dit:

— Pardon, sergent! pourriez-vous me dire s'il faut dire: "J'ai-z-été ou je suis-t-été"?

Le sergent, perplexe, réfléchit un moment, puis répond:

— J'ai-z-été est plus harmonieux... Je suis-t-été a plus de forme, mais on doit dire: "Je suis-h été", parce que l' "h" est aspiré comme dans "hune deux, hune deux".

• • •

Le roi Louis XI ne se piquait pas, paraît-il, d'une méticuleuse propreté.

Certain jour, il arriva qu'un de ses gardes aperçut un pou sur l'habit de ce prince. Il prit aussitôt délicatement l'insecte entre les deux doigts et le jeta à terre, en s'efforçant de n'attirer l'attention d'aucun des assistants.

Mais, à ce contact, le roi se retourna vivement et interrogea le garde. Celui-ci n'osait d'abord pas répondre; puis, pressé de questions, il finit par avouer.

— Un pou! se récria Louis XI en souriant. Rien de déshonorant! Cela prouve que je suis un homme.

Et il fit donner quarante écus à ce serviteur soigneux et discret.

Quelque temps après, un de ses officiers, alléché par l'espoir d'une semblable aubaine, aborde le roi et fait mine d'ôter quelque chose de la manche de ce monarque.

— Qu'est-ce que c'est? Que fais-tu là? demande brusquement Louis XI.

L'officier hésite, lui aussi, à répondre; puis il finit par déclarer que c'était pour enlever une puce.

— Une puce! une puce sur moi! Misérable!!! s'écria le roi, me prends-tu pour un chien!

Et au lieu de quarante écus, il lui fit donner, sur-le-champ, quarante coups de bâton.

• • •

Ce candidat municipal, pourvu d'une assez jolie fortune, ne savait comment faire pour gagner les sympathies d'un électeur influent, lequel passe dans le quartier pour un gaillard fort âpre au gain.

Enfin, après de longues méditations, il vient d'avoir une idée de génie.

— Je vous parie mille dollars contre un que je serai battu! a-t-il proposé au gros électeur.

L'autre s'est empressé d'accepter le pari, et, tout de suite, s'est mis en devoir de le gagner en faisant auprès de ses amis la plus active propagande en faveur du candidat.

Cette idée qui n'est pas neuve, M. Berteaux, qui fut plusieurs fois ministre et qui avait de grands moyens, l'employa jadis en Seine-et-Oise. Dans sa campagne électorale, il entrait chez les fermiers et leur disait d'un ton lugubre:

— Cette fois, père Francis, je suis sûr d'être blackboulé.

— Pensez-vous, monsieur Berteaux! se récriait l'électeur.

— J'en suis tellement sûr que je vous parie vingt francs contre un sou!

— Tenu! répondait le fermier.

Et M. Berteaux était élu à une écrasante majorité.

• • •

Dialogue moderne:

ELLE. — Je voudrais que vous m'achetiez une épingle à cheveux!

LUI. — Une ép...?

ELLE.— Oui, pour nettoyer mon fume-cigarettes.

• • •

Ulk, le satirique allemand, raconte l'anecdote suivante:

— Ecoute, dit le maître de la maison à son meilleur ami, il est très important pour moi que ce vieux monsieur que tu vois là-bas soit mis en bonne humeur. Veux-tu me rendre le service de lui parler et de t'occuper de lui?

L'ami acquiesce, va trouver le vieux monsieur et engage la conversation:

— Avez-vous vu la nouvelle pièce de Shaw?

— Je ne vais pas au théâtre, répond le vieux monsieur.

— Et le dernier roman de Thomas Mann, l'avez-vous lu?

— Je ne lis pas de romans!

— Hum! fait l'ami du maître de la maison, cette Conférence de Londres, à bien y réfléchir...

— Monsieur, coupa l'autre, laissez-moi tranquille avec votre politique.

Pourtant dévoué jusqu'au bout, le chargé de mission s'obstine:

— Si l'on compare le film russe, commence-t-il...

— Le cinéma ne m'intéresse pas, répond le vieux monsieur.

Alors, complètement désemparé, l'ami réfléchit, puis, tirant de sa poche un bout de ficelle et se mettant à zozoter:

— Viens, fait-il, on va jouer tous les deux au cheval et au cocher, tu veux?...

• • •

Le petit Pierre a commis un crime affreux: le petit Pierre a cassé, en jouant, la pipe de son papa. Il va, tout pleurant, se réfugier près de sa mère.

— Qu'a dit papa? interroge-t-elle.

— Faut-il... faut-il répéter les gros mots qu'il a prononcés.

— Non, fait maman, tu peux les sauter.

— Alors, maman... alors, papa n'a rien dit.

En Angleterre, il y a un jeune romancier, M. Peter Axworty, qui a trouvé, pour se rendre célèbre, un moyen bien ingénieux. Il a fait insérer, dans la plupart des journaux, une annonce matrimoniale ainsi conçue:

"Jeune millionnaire, de taille élevée, cultivé, musicien, sentimental, épouserait jeune demoiselle qui ressemblerait en tout et pour tout à l'héroïne du dernier roman de Peter Axworty, intitulé: "Il vainquit l'amour".

En quatre jours, les magasins de librairie de Londres ont épuisé tous les exemplaires de ce roman qu'ils avaient en magasin. Or, jusqu'à la publication de l'annonce, personne ne voulait lire ce volume, qui est aujourd'hui introuvable.

• • •

La bonne apporte un pantalon rebordé à Monsieur qui le pose sur un fauteuil et continue à écrire.

Quelques instants après, on sonne. La voix de la bonne retentit dans l'antichambre.

— Monsieur, c'est une dame... Enlevez vite votre pantalon!...

• • •

Le fils de l'un de nos juges au tribunal de commerce est un jeune avocat qui accomplit en ce moment son temps de service militaire.

De corvée l'autre jour, un balai dans les mains, il avait ordre de nettoyer la chambrée.

Mais sans doute l'ouvrage laissait-il à désirer, car le caporal, goguenard, persifla:

— Hé, le bleu, vous n'avez donc jamais appris à balayer? Qu'est-ce que vous faites dans le civil?

— Je suis avocat, caporal.

L'autre eut une moue indécise, et confia aux copains qui faisaient le quart sur leur lit:

— Ben, il devait être bien tenu son tribunal!

• • •

Chamuzot rencontre sur le boulevard un de ses amis qui lui annonce tout joyeux:

— Cher camarade, je suis père.

— Mes compliments... Je parie que c'est un garçon...

— Non, c'est une fille!

— Avoue que je ne me suis pas trompé de beaucoup.

• • •

Tout est relatif:

Le comte Apponyi, qui a 84 ans, se promenait à Genève, accompagné d'un de ses amis. En passant sur le pont du Rhône, ils croisent une jolie fille qui leur sourit. Le comte Apponyi sourit aussi. La jeune fille se retourne. Le compte Apponyi se retourne. Puis, avec un soupir, il déclare:

— Ah! si j'avais encore mes soixante-quinze ans!...

Conversation de deux ouvriers italiens au Texas:

— Qu'est-ce que tu fais, Antonio?

— Je casse des cailloux.

— Pourquoi casses-tu des cailloux?

— Pour gagner de l'argent.

— Pourquoi gagner de l'argent?

— Pour acheter des spaghetti.

— Pourquoi acheter des spaghetti?

— Pour manger et avoir des forces.

— Pourquoi avoir des forces?

— Pour casser des cailloux...

• • •

— J'ai mangé l'Anglais et le Chinois. Ca m'a fait le même effet que si j'avais mangé un œuf.

— ... ?

— Ben oui! Le blanc et le jaune!

• • •

L'homme et la femme peuvent très bien s'entendre. Il leur suffit de ne pas s'écouter.

• • •

Voyage de noces.

— Dis, mon chéri?

— Quoi donc, ma chérie?

— C'est embêtant que le chauffeur aille conduire tout seul notre belle voiture au garage.

— Pourquoi donc?

— Parce qu'on ne saura pas qu'elle est à nous!

15 mars 1931 Vol. I - No 5 Prix: 25 cents



P. MAGNIN

132, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canada


Pour avoir un
Cocktail Parfait

.B&G.

BARTON & GUESTIER
Bordeaux

Célèbre maison!
Renommée pour l'excellence
de ses vins de Bordeaux
rouges et blancs

Celebrated Name!
Renowned for the Quality
of its Bordeaux Wines
Red and White

Demandez B&G · ***Ask for*** B&G



FOURNISSEURS
DE S. M. LE ROI D'ANGLETERRE

CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

EPERNAY

MAISON FONDEE EN 1811

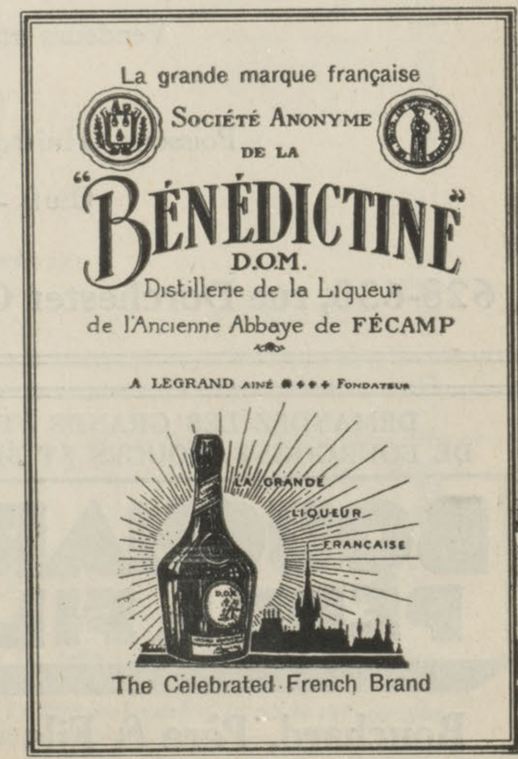
DE RÉPUTATION MONDIALE
WELL KNOWN THE WORLD OVER

Cognac
de haute distinction



BISQUIT-DUBOUCHE & CO.

Famous Brandy
...for the Connoisseur



la revue culinaire

Vol. I. Numéro 5. 15 MARS 1931 Prix du numéro: 25 cents

Gaston Duquette
Secrétariat

A.-A. Côté
Comptabilité

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
Edifice Transportation
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

J. Jutras
Directeur de la circulation
4638 Marquette
CHerrier 7677

GASTON BOINNARD
Editeur

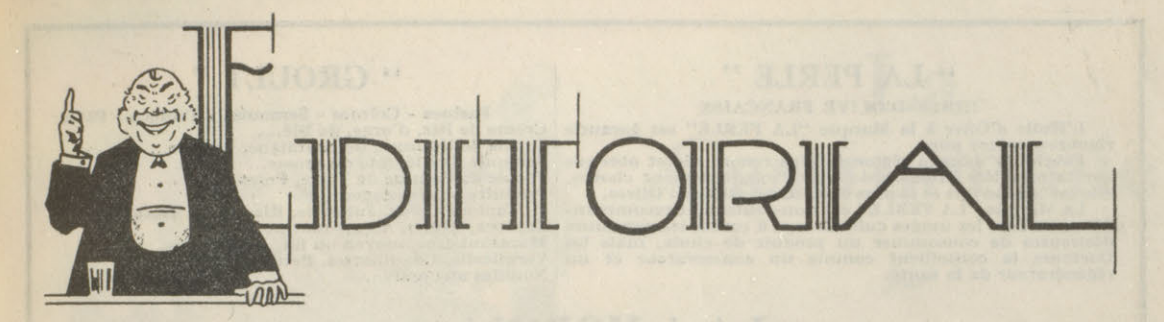
ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

MENU

AVIS A NOS LECTEURS

La Revue Culinaire ***est en vente dans tous les principaux kiosques de journaux. Pour recevoir régulièrement notre revue, nous recommandons de prendre un abonnement; cela revient un peu moins cher que l'achat au numéro; la revue est envoyée sous enveloppe.— Voir, page 44, notre bulletin d'abonnement.***



Doit on fumer à table?

Il y a quelques jours, je recevais une lettre d'un abonné de la Revue Culinaire me demandant mon opinion sur le nouvel usage de fumer à table.

Il m'aurait été plus facile de répondre il y a quelques années, alors que ce regrettable usage n'avait pas atteint les proportions actuelles. Maintenant, en fustigeant trop fort cette nouvelle coutume, je peux certainement m'attirer quelques reproches de bons amis intimes qui, eux aussi, ont pris l'habitude de fumer entre deux plats.

Cette question a d'ailleurs été traitée bien des fois et je reconnais qu'aucun article écrit n'a pu donner gain de cause à l'usage du tabac au moment des repas.

Non seulement les gastronomes, les chefs cuisiniers, les initiés du bien manger se sont élevés contre cette désagréable coutume, mais aussi toute la faculté médicale prétend que l'usage du tabac à table est un assaut contre la santé.

A vrai dire, le tabac n'est pas un aliment que je sache, et il n'y a aucune utilité à ce qu'il s'introduise entre deux morceaux de pain.

Au point de vue social, l'usage du tabac à table devrait être rigoureusement interdit.

Si un fumeur trouve un certain plaisir à mélanger la fumée d'une cigarette avec un morceau de viande, rien ne nous oblige à croire que cette même fumée est appréciée par son voisin de table.

S'il y a un endroit où le tabac doit être proscrit, c'est certainement dans une salle à manger.

Différentes revues que j'ai parcourues et qui traitent de la bienséance à table condamnent toutes *l'usage du tabac:*

"C'est une hérésie", *disent les gastronomes.*
"C'est un scandale", *disent les gens qui se piquent de bonne éducation.*
"C'est une ruine pour l'estomac", *disent les médecins.*

Après ces trois verdicts, mon jugement peut paraître incolore, je n'irai pas d'ailleurs jusqu'à user de ces mots que je trouve intransigeants, je me contenterai seulement de faire un vœu: celui de voir cette regrettable habitude se perdre peu à peu afin que nos repas soient uniquement consacrés à la dégustation des mets qui nous sont présentés.

Je ne condamne pas la cigarette, le cigare, même la pipe! à l'heure du café; à ce moment là, le repas est terminé et l'arôme du café neutralise les effets de la nicotine. Je m'en tiens encore à la vieille école, celle qui nous rappelle que lorsqu'on mange on ne doit pas se distraire de cette fonction pour "griller une cigarette", il reste assez de temps entre les repas pour s'adonner à cette passion jusqu'à satiété.

Gaston BOINNARD.

La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

(*Voir les numéros précédents.*)



Réflexion philosophique au sujet du poisson.

Le poisson, pris dans la collection de ses espèces, est pour le philosophe un sujet inépuisable de médidation et d'étonnement.

Les formes variées de ces étranges animaux, les sens qui leur manquent, la restriction de ceux qui leur ont été accordés, leurs diverses manières d'exister, l'influence qu'a dû exercer sur tout cela la différence du milieu dans lequel ils sont destinés à vivre, respirer et se mouvoir, étendent la sphère de nos idées et des modifications indéfinies qui peuvent résulter de la matière, du mouvement et de la vie.

Quant à moi, j'ai pour eux un sentiment qui ressemble au respect, et qui naît de la persuasion intime où je suis que ce sont des créatures évidemment antédiluviennes; car le grand cataclysme, qui noya nos grands-oncles vers le dix-huitième siècle de la création du monde, ne fut pour les poissons qu'un temps de joie, de conquête, de festivité.

Des truffes.

L'origine de la truffe est inconnue: on la trouve, mais on ne sait ni comment elle naît, ni comment elle végète. Les hommes les plus habiles s'en sont occupés: on a cru en reconnaître les graines, on a promis qu'on en sèmerait à volonté. Efforts inutiles! promesses mensongères! jamais la plantation n'a été suivie de la récolte, et ce n'est peut-être pas un grand malheur; car, comme le prix des truffes tient un peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins si on les avait en quantité et à bon marché.

Les Romains ont connu la truffe; mais il ne paraît pas que l'espèce française soit parvenue jusqu'à eux. Celles dont ils faisaient leurs délices leur venaient de Grèce, d'Afrique, et principalement de Lybie; la substance en était blanche et rougeâtre, et les truffes de Lybie étaient les plus recherchées, comme à la fois plus délicates et plus parfumées.

...Gustus elementa per omnia quærunt.
(*Juvénal*).

Des Romains jusqu'à nous il y a eu un long interrègne, et la résurrection des truffes est assez récente, car j'ai lu plusieurs anciens dispensaires où il n'en est pas mention.

Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris; on n'en trouvait, et seulement en petite quantité, qu'à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence, et une dinde truffée était un objet de luxe qu'on ne voyait qu'à la table des plus grands seigneurs.

Nous devons leur multiplication aux marchands de comestibles, dont le nombre s'est fort accru, et qui, voyant que cette marchandise prenait faveur, en ont fait demander dans tout le pays, et qui, les payant bien et les faisant arriver de fort loin, en ont rendu la recherche générale; car, puisqu'on ne peut pas les planter, ce n'est qu'en les recherchant avec soin qu'on peut en augmenter la consommation.

On peut dire qu'au moment où j'écris (1825) la gloire de la truffe est à son apogée. On n'ose pas dire qu'on s'est trouvé à un repas où il n'y aurait pas eu une pièce truffée. Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal si elle n'est pas enrichie de truffes. Qui n'a pas senti sa bouche se mouiller en entendant parler de *truffes à la provençale?*

Un sauté de truffes est un plat dont la maîtresse de la maison se réserve de faire les honneurs; bref, la truffe est le diamant de la cuisine.

On trouve en Piémont les truffes blanches, qui sont très estimées; elles ont un petit goût d'ail qui ne nuit point à leur perfection, parce qu'il ne donne lieu à aucun retour désagréable.

Les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de la haute Provence; c'est vers le mois de janvier qu'elles ont tout leur parfum.

Il en vient aussi en Bugey, qui sont de très haute qualité; mais cette espèce a le défaut de ne pas se conserver. J'ai fait, pour les offrir aux flâneurs des bords de la Seine, quatre tentatives dont une seule a réussi; mais pour lors ils jouirent de la bonté de la chose et du mérite de la difficulté vaincue.

Les truffes de Bourgogne et du Dauphiné sont de qualité inférieure; elles sont dures et manquent d'avoine; ainsi il y a truffes et truffes, comme il y a fagots et fagots.

On se sert le plus souvent, pour trouver les truffes, de chiens et de cochons qu'on dresse à cet effet; mais il est des hommes dont le coup d'œil est si exercé, qu'à l'inspection d'un terrain ils peuvent dire, avec quelque certitude, si on peut y trouver des truffes, et quelle en est la grosseur et les qualité.

Les truffes sont-elles indigestes ?

Nous répondrons négativement.

Cette décision officielle et en dernier ressort est fondée:

1° Sur la nature de l'objet même à examiner (la truffe est un aliment facile à mâcher, léger de poids, et qui n'a en soi rien de dur ni de coriace);

2° Sur nos observations pendant plus de cinquante ans, qui se sont écoulés sans que nous ayons vu en indigestion aucun mangeur de truffes;

3° Sur l'attestation des plus célèbres praticiens de Paris, citée admirablement gourmande, et truffivore par excellence;

4° Enfin, sur la conduite journalière de ces docteurs de la loi qui, toutes choses égales, consomment plus de truffes qu'aucune autre classe de citoyens; témoin, entre autres, le docteur Malouet, qui en absorbait des quantités à indigérer un éléphant, et qui n'en a pas moins vécu jusqu'à quatre-vingt-six-ans.

Ainsi on peut regarder comme certain que la truffe est un aliment aussi sain qu'agréable, et qui, prise avec modération, passe comme une lettre à la poste.

DU SUCRE

Au terme où la science est parvenue aujourd'hui, on entend par *sucre* une substance douce au goût, cristallisable, et qui, par la fermentation, se résout en acide carbonique et en alcool.

Autrefois on entendait par *sucre* le suc épaissi et cristallisé de la canne (*arundo saccharifera*).

Ce roseau est originaire des Indes; cependant il est certain que les Romains ne connaissaient pas le sucre comme chose usuelle ni comme cristallisation.

Quelques pages des livres anciens peuvent bien faire croire qu'on avait remarqué, dans certains roseaux, une partie extractive et douce. Lucain a dit:

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Mais d'une eau édulcorée par le sucre et la canne, au sucre tel que nous l'avons, il y a loin; et chez les Romains l'art n'était point encore assez avancé pour y parvenir.

C'est dans les colonies du nouveau monde que le sucre a véritablement pris naissance; la canne y a été importée il y a environ deux siècles; elle y prospère. On a cherché à utiliser le doux jus qui en découle, et de tâtonnements en tâtonnements on est parvenu à en extraire successivement du veson, du sirop, du sucre terré, de la mélasse, et du sucre raffiné à différents degrés.

La culture de la canne à sucre est devenue un objet de la plus haute importance; car elle est une source de richesse, soit pour ceux qui la font cultiver, soit pour ceux qui commercent de son produit, soit pour ceux qui l'élaborent, soit enfin pour les gouvernements qui le soumettent aux impositions.

Du sucre indigène.

On a cru pendant longtemps qu'il ne fallait pas moins que la chaleur des tropiques pour faire élaborer le sucre; mais vers 1740 Margraff le découvrit dans quelques plantes des zones tempérées, et entre autres dans la betterave; et cette vérité fut poussée jusqu'à la démonstration, par les travaux que fit à Berlin le professeur Achard.

Au commencement du dix-neuvième siècle, les circonstances ayant rendu le sucre rare, et par conséquent cher en France, le gouvernement en fit l'objet de la recherche des savants.

Cet appel eut un plein succès: on s'assura que le sucre était assez abondamment répandu dans le règne végétal; on le découvrit dans le raisin, dans la châtaigne, dans la pomme de terre, et surtout dans la betterave.

Cette dernière plante devint l'objet d'une grande culture et d'une foule de tentatives qui prouvèrent que l'ancien monde pouvait, sous ce rapport, se passer du nouveau. La France se couvrit de manufactures qui travaillèrent avec divers succès, et la saccharification s'y naturalisa; art nouveau, et que les circonstances peuvent quelque jour rappeler.

Divers usages du sucre.

Le sucre est entré dans le monde par l'officine des apothicaires. Il devait y jouer un grand rôle, car, pour désigner quelqu'un à qui il aurait manqué quelque chose essentielle, on disait: *C'est comme un apothicaire sans sucre.*

Il suffisait qu'il vint de là pour qu'on le reçût avec défaveur: les uns disaient qu'il était échauffant; d'autres qu'il attaquait la poitrine; quelques-uns, qu'ils disposait à l'apoplexie: mais la calomnie fut obligée de s'enfuir devant la vérité, et il y a plus de quatre-vingts ans que fut proféré ce mémorable apophtegme:

Le sucre ne fait mal qu'à la bourse.

▪˙▪

Sous une égide aussi impénétrable, l'usage du sucre est devenu chaque jour plus fréquent, plus général, et il n'est pas de substance alimentaire qui ait subi plus d'amalgames et de transformations.

Bien des personnes aiment à manger le sucre pur, et dans quelques cas, la plupart désespérés, la Faculté l'ordonne sous cette forme, comme un remède qui ne peut nuire, et qui n'a du moins rien de repoussant.

Mêlé à l'eau, il donne l'eau sucrée, boisson rafraîchissante, saine, agréable, et quelquefois salutaire comme remède.

Mêlé à l'eau en plus forte dose, et concentré par le feu, il donne les sirops, qui se chargent de tous les parfums et présentent à toute heure un rafraîchissement qui plaît à tout le monde par sa variété.

Mêlé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne les glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis.

Mêlé au vin, il donne un cordial, un restaurant tellement reconnu, que, dans quelques pays, on en mouille des rôties qu'on porte aux nouveaux mariés, de la même manière qu'en pareille occasion on leur porte en Perse des pieds de mouton au vinaigre.

Mêlé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les macarons, les croquignoles, les babas, et cette multitude de pâtisseries légères qui constituent l'art assez récent du pâtissier petit-fournier.

Mêlé avec le lait, il donne les crêmes, les blancs-mangers, et autres préparations d'office qui terminent si agréablement un second service, en substituant au goût substantiel des viandes un parfum plus fin et plus éthéré.

Mêlé au café, il en fait ressortir l'arôme.

Mêlé aux fruits et aux fleurs, il donne les confitures, les marmelades, les conserves, les pâtes et les candis, méthode conservatrice qui nous fait jouir du parfum de ces fruits et de ces fleurs longtemps après l'époque que la nature avait fixée pour leur durée.

Enfin le sucre, mêlé à l'alcool, donne des liqueurs spiritueuses inventées, comme on le sait, pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV, et qui, saisissant le palais par leur énergie, et l'odorat par les gaz parfumés qui y sont joints, forment en ce moment le *nec plus ultra* des jouissances du goût.

L'usage du sucre ne se borne pas là. On peut dire qu'il est le condiment universel, et qu'il ne gâte rien. Quelques personnes en usent avec les viandes, quelquefois avec les légumes, et souvent avec les fruits à la main. Il est de rigueur dans les boissons composées le plus à la mode, telles que le punch, le négus, le sillabub, et autres d'origine exotique; et ses applications varient à l'infini, parce qu'elles se modifient au gré des peuples et des individus.

Telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII connaissaient à peine de nom, et qui, pour ceux du dix-neuvième siècle, est devenue une denrée de première nécessité; car il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain.

ORIGINE DU CAFÉ

Le premier cafier a été trouvé en Arabie, et, malgré les diverses transplantations que cet arbuste a subies, c'est encore de là que nous vient le meilleur café.

Une ancienne tradition porte que le café fut découvert par un berger, qui s'aperçut que son troupeau était dans une agitation et une hilarité particulières toutes les fois qu'il avait brouté les baies du cafier.

Quoi qu'il en soit de cette vieille histoire, l'honneur de la découverte n'appartiendrait qu'à moitié au chevrier observateur; le surplus appartient incontestablement à celui qui, le premier, s'est avisé de torréfier cette fève.

Effectivement la décoction du café cru est une boisson insignifiante; mais la carbonisation y développe un arome et y forme une huile qui caractérisent le café tel que nous le prenons, et qui resteraient éternellement inconnus sans l'intervention de la chaleur.

Les Turcs, qui sont nos maîtres en cette partie, n'emploient point le moulin pour triturer le café; ils le pilent dans des mortiers et avec des pilons de bois; et quand ces instruments ont été longtemps employés à cet usage, ils deviennent précieux et se vendent à de grands prix.

Il m'appartenait, à plusieur titres, de vérifier si, en résultat, il y avait quelque différence, et laquelle des deux méthodes était préférable.

En conséquence, j'ai torréfié avec soin une livre de bon moka; je l'ai séparée en deux portions égales, dont l'une a été moulue, et l'autre pilée à la manière des Turcs.

J'ai fait du café avec l'une et l'autre des poudres; j'en ai pris de chacune pareil poids, et j'y ai versé pareil poids d'eau bouillante, agissant en tout avec une égalité parfaite.

J'ai goûté ce café, je l'ai fait déguster par les plus gros bonnets. L'opinion unanime a été que celui qui résultait de la poudre pilée était évidemment supérieur à celui provenu de la poudre moulue.

Chacun pourra répéter l'expérience. En attendant, je puis donner un exemple assez singulier de l'influence que peut avoir telle ou telle manière de manipuler.

"Monsieur, disait un jour Napoléon au sénateur Laplace, comment se fait-il qu'un verre d'eau dans lequel je fais fondre un morceau de sucre me paraisse beaucoup meilleur que celui dans lequel je mets pareille quantité de sucre pilé? — Sire, répondit le savant, il existe trois substances dont les principes sont exactement les mêmes, savoir: le sucre, la gomme et l'amidon; elles ne diffèrent que par certaines conditions, dont la nature s'est réservé le secret; et je crois qu'il est possible que, dans la collision qui s'exerce par le pilon, quelques portions sucrées passent à l'état de gomme ou d'amidon, et causent la différence qui a lieu en ce cas."

Ce fait a eu quelque publicité, et des observations ultérieures ont confirmé la première.

Diverses manières de faire le café.

Il y a quelques années que toutes les idées se portèrent simultanément sur la meilleure manière de faire le café; ce qui provenait, sans presque qu'on s'en doutât, de ce que le chef du gouvernement en prenait beaucoup.

On proposait de le faire sans le brûler, sans le mettre en poudre, de l'infuser à froid, de le faire bouillir pendant trois quarts d'heure, de le soumettre à l'autoclave, etc.

J'ai essayé dans le temps toutes ces méthodes et celles qu'on a proposées jusqu'à ce jour, et je me suis fixé, en connaissance de cause, à celle qu'on appelle *à la Dubelloy*, qui consiste à verser de l'eau bouillante sur le café mis dans un vase de porcelaine ou d'argent, percé de très petits trous. On prend cette première décoction, on la chauffe jusqu'à l'ébullition, on la repasse de nouveau, et on a un café aussi clair et aussi bon que possible.

J'ai essayé entre autres de faire du café dans une bouilloire à haute pression; mais j'ai eu pour résultat un café chargé d'extractif et d'amertume, bon tout au plus à gratter le gosier d'un Cosaque.

Effets du café.

Les docteurs ont émis diverses opinions sur les propriétés sanitaires du café, et n'ont pas toujours été d'accord entre eux; nous passerons à côté de cette mêlée, pour ne nous occuper que de la plus importante, savoir, de son influence sur les organes de la pensée.

Il est hors de doute que le café porte une grande excitation dans les puissances cérébrales: aussi tout homme qui en boit pour la première fois est sûr d'être privé d'une partie de son sommeil.

Quelquefois cet effet est adouci ou modifié par l'habitude; mais il est beaucoup d'individus sur lesquels cette excitation a toujours lieu, et qui, par conséquent, sont obligés de renoncer à l'usage du café.

J'ai dit que cet effet était modifié par l'habitude, ce qui ne l'empêche pas d'avoir lieu d'une autre manière, car j'ai observé que les personnes que le café n'empêche pas de dormir pendant la nuit, en ont besoin pour se tenir éveillé pendant le jour, et ne manquent pas de s'endormir pendant la soirée, quand elles n'en ont pas pris après leur dîner.

Il en est encore beaucoup d'autres qui sont soporeuses toute la journée, quand elles n'ont pas pris leur tasse de café dès le matin.

Voltaire et Buffon prenaient beaucoup de café; peut-être devaient-ils à cet usage, le premier, la clarté admirable qu'on observe dans ses œuvres; le second, l'harmonie enthousiastique qu'on trouve dans son style. Il est évident que plusieurs pages des *Traités sur l'homme*, sur le *chien*, le *tigre*, le *lion* et le *cheval* ont été écrites dans un état d'exaltation cérébrale extraordinaire.

L'insomnie causée par le café n'est pas pénible; on a des perceptions très claires, et nulle envie de dormir: voilà tout. On n'est pas agité et malheureux comme quand l'insomnie provient de toute autre cause: ce qui n'empêche pas que cette excitation intempestive ne puisse à la longue devenir très nuisible.

Autrefois il n'y avait que les personnes au moins d'un âge mûr qui prissent du café; maintenant tout le monde en prend, et peut-être est-ce le coup de fouet que l'esprit en reçoit qui fait marcher la foule immense qui assiège toutes les avenues de l'Olympe et du temple de Mémoire.

Le café est une liqueur beaucoup plus énergique qu'on ne croit communément. Un homme bien constitué peut vivre longtemps en buvant deux bouteilles de vin chaque jour. Le même homme ne soutiendrait pas aussi longtemps une pareille quantité de café.

(*à suivre*)

PAILLARD

Un grand Restaurant parisien de renommée mondiale disparaît.

Le mot désigne l'homme et son œuvre avec cette différence que la maison Paillard disparaît sous la poussée d'une banque nordique et que le vénérable vieillard malgré ses 85 ans (l'âge du maître Escoffier) est encore alerte.

Nous qui avons connu la Maison Paillard dans son ultime gloire parisienne et dans sa renommée mondiale, comment pourrions-nous la laisser disparaître sans un mot d'adieu et sans regrets. Elle rentre dans le passé, et dans l'éternité du souvenir. Nulle autre maison ne l'a hélas! ni continuée ni dépassée. Comme elle est triste aujourd'hui, cette maison fermée qui garde encore derrière ses verrières les rideaux de dentelle qui se rosaient le soir de la lumière des abats-jour.

Située à l'entrée de la Chaussée d'Antin, cette voie triomphale des courtisans du second Empire, le restaurant Paillard fut au préalable comme chacun sait, la Maison Bignon. En face s'élevait le Vaudeville qui allait consacrer pour une gloire aussi durable, le double talent sitôt divisé de Réjane et de Pofrel (aujourd-hui le Paramount). De l'autre côté du boulevard s'élevait le Pavillon du Hanovre, ex-hôtel du maréchal duc de Richelieu et au bas duquel manifestait la "Petite Pologne", rendez-vous des partisans de l'ancien régime au lendemain de la Terreur.

La situation géographique de la Maison Paillard ne pouvait être mieux choisie, elle continuait d'ailleurs la tradition des Bignon et de ses illustres voisins, la Maison d'Or, le Café Anglais, Bréban-Durand. Le Tortoni et le Napolitain agrémentaient ce coin, des fameuses terrasses où se donnaient rendez-vous naguère les princes de l'esprit et des lettres.

C'était le boulevard, celui qui allait sans désignation, du faubourg Montmartre à la place de l'Opéra, le boulevard bordé d'ombrage et de terrasse, le boulevard plus large qu'il n'est, avec tout le piaffement des attelages revenant du Bois et des courses vers la 6e heure. C'était le bon temps, le plus beau que la ville de Paris ait connu au cours de sa longue histoire. Les banques ne sautaient pas, les revenus étaient appréciables, les chevaux en honneur. On plastronnait, on faisait assaut d'élégance, le snobisme était alors le dandysme, les jupes étaient longues, la soie naturelle, la bottine haut lacée, les vins étaient d'origine, les femmes souveraines. La cuisine, comme le reste, était sans lésinerie, portée à sa plus haute expression de finesse artistique.

Avant que Paillard n'achète à Bignon, vers 1883, son établissement, la Maison Bignon fut d'abord le fameux café Foy, tenu par Jacques Bignon qui y traitait une clientèle de premier ordre: le duc Decazes, le duc de Gramont-Caderousse qui soupait au Café Anglais, Albéric second, le baron de Plancy, Clément Laurier, le duc de Rivoli, prince d'Essling, Aurélien Scholl, Adolphe Gaiffe, Janvier de la Motte, Xavier Aubret, le prince Lubomirsky, le marquis Alfieri, le comte de Nesselrode. Ce n'est que vers 1878 que Bignon transféra son établissement avenue de l'Opéra. Comme on le verra par la suite, la plus haute clientèle continua à venir au même endroit malgré les trois noms successifs que porta la Maison durant les 19 années du Second Empire et jusqu'en 1923 où Paillard quittait son sacerdoce après 40 années de présence assidue.

Le passé de cette maison est tel, qu'il était difficile de résister à interviewer celui qui fut le propriétaire impeccable de la première maison de Paris et d'où allaient sortir les premiers maîtres d'hôtel et les premiers chefs de cuisine de la capitale, comme les grands propriétaires de restaurants similaires: les Ferrari, les Louis Van, les Chaniel, les Victor Rimbaud, les Mourier, les Ali Catrat, les Bonfils, les Camille Jourdin, les Rizzi, les

Dejean, les Duval, les Olivier, les Cassini, les Georges, les Henry, les Arthur Millon, les Victor, ce dernier qui servait les rois et dont Almeyreda, bien avant le *Bonnet Rouge*, allait un jour lui demander pour beaucoup d'argent à écrire ses mémoires. Parmi les chefs de cuisine, nous enregistrons notre maître Escoffier, Léopold Mourier, Mignon, Messager, Deland, Lucien Gouin, Werner, Bonnor, Gence Lemaire, Courbon, Chouret.

Ce fut à cette époque de début que L. Mourier qui allait prendre une place si importante dans la restauration parisienne et devenir le grand propriétaire philanthrope que nous avons connu, rencontra Mlle Tabarys et en fit son épouse. Léopold Mourier se trouvait comme chef de cuisine à la Maison Maire à l'époque où Paillard la réorganisait. Il suivit Paillard, Chaussée d'Antin et quitta peu après, sur l'instigation de son patron, la cuisine pour la salle; il allait atteindre une telle maîtrise que bientôt il acheta le restaurant Foyot, et étape par étape, le Pré Catelan, le Café de Paris, Armenonville, l'Abbaye de Thélème, le Fouquet's. On peut dire sans aucune crainte que la Maison Paillard fut la plus belle école de Paris autant pour le service que pour la cuisine comme elle fut la maison qui eut durant de longues années la plus royale des clientèles. Le violoniste Josselin y fit longtemps fureur. Joseph fut enlevé à prix d'or pour servir la famille Vanderbilt, conquise par la maestria qu'il possédait à préparer ses canards en selle. Le papa Carme, aujourd'hui président des Sommeliers de France, débutait avec de beaux galons et allait former à son école le fameux Philippe Chollet, le fidèle et vigilant chasseur pourrait aujourd'hui nous rapporter bien des anecdotes sur son long passage Chaussée d'Antin.

Citer les clients de Paillard, autant prendre le Gotha et en copier plusieurs centaines de pages en passant par les rois, les princes, les grands ducs, les lords, les margraves, les marquis, ajoutés de la noblesse des lettres, des arts.

Notons-en quelques-uns rappelés par Paillard lui-même: le prince Gallitzine, le plus original des clients et aussi le plus insupportable, cousin du tsar Alexandre III, les grands ducs de Russie, Edouard VII, alors prince de Galles, Léopold II, le marquis de Polignac, le baron de Neuflise, le baron Foy, Sarah Bernhardt, Cécile Sorel, Réjane, Paulette Darty, le prince de Sagan, Richepin, Robert de Jouvenel, Arthur Meyer, Boni de Castellane, Letellier, Gaston Meunier, Clemenceau, Pierpont Morgan, Pierre Wolff, Frédéric Masson, la belle Otero, Adrien Hébrard, Liane de Pouzy, Meyriel, Cavallieri, Léon Daudet, Sapène, Vanderbildt, Herckenauer, Marcel Sembat, Paul Bourget, J. Dreyfus, Fernand David, Jean Dupuy, Poincaré, Elby, André de Fouquière, Camille Cerf, Gaston Leroux, Edmond Rostand, Mme la comtesse de Noailles, les Guitry.

Ne citer que ces noms, ce n'est encore que donner une très faible idée des personnalités qui passèrent Chaussée d'Antin indépendamment de la noblesse étrangère. On conte dans certains milieux médisants cette anecdote qui pourrait bien être apocryphe: un soir que le prince de Galles dînait à proximité du prince de Sagan, un ami du prince lui demanda s'il connaissait le futur empereur des Indes: — Comment donc, mais nous sommes on ne peut mieux! et pour le prouver le prince cherche en vain dans son smoking, un étui à cigares qu'il ne trouve pas. Se tournant vers le prince de Galles, il s'écrie: Donne Edouard!

En 1909, lors des grandes fêtes artistiques de Wagner se rapportant au Crépuscule des Dieux, il y avait chez Paillard, Edouard VII au cabinet 3 et dans la salle du bas 12 têtes couronnées. Notre cher ami Gouin était alors chef de cuisine et servait en même temps a l'Opéra 1,200 soupers par petites tables. C'est vers la même époque qu'au Stefani à Baden Baden, toute l'artistocratie du monde, y compris celle de Paillard, se donnait rendez-vous. A quelques jour de là Léopold II dînait chez Paillard au cabinet 5. L'entre-deux guerres fut l'époque gastronomique par excellence.

En 1914, vers la fin du mois d'août, alors que l'Allemagne semblait avoir la certitude de voir ses armées défiler dans Paris, le bruit avait couru que Guillaume II et le kronprinz désiraient, d'accord avec le G. Q. G. allemand, fêter la victoire chez Paillard dans les salons des rois et boire la fine champagne impériale dans les verres chiffrés de l'N que surmonte la couronne. Cette joie fut défendue à Guillaume II comme celle d'obtenir en trophées de guerre, les couverts dont se servaient le prince de Galles et le roi des Belges. Il est regrettable que le Maréchal Joffre qui disparaît en ce jour des Rois n'ait pas pris cette revanche.

UN PEU D'HISTOIRE

L'esprit de Talleyrand

"Le politique ne laissait pas le célèbre diplomate indifférent à la bonne chère et aux vins de bon cru. Il était très fin gourmet, et elle est bien caractéristique de son esprit et de sa manière cette leçon qu'il donna, à table, à un convive qui semblait ne pas apprécier à sa valeur une liqueur qu'on venait de lui servir:

"M. de Talleyrand donnant à dîner, on servit une délectable fine champagne. L'interlocuteur de M. de Talleyrand prit son verre et but d'un trait. Talleyrand n'en peut, malgré sa haute courtoisie, retenir une exclamation. L'invité comprit qu'il avait évidemment commis une infraction.

" — Qu'ai-je fait, monseigneur?

" — Eh bien! monsieur, puisque vous me le demandez, laissez-moi vous dire qu'une fine champagne de cet âge et de cette qualité mérite d'être appréciée.

" — Sans doute, Monseigneur, mais je dois avouer que je suis un profane.

" — Eh bien! monsieur, on peut apprendre.

" — Monseigneur, je ne demande pas mieux. Voulez-vous me donner les premiers rudiments?

" — Volontiers, répondit Talleyrand. Ainsi, lorsqu'on vous sert une bonne fine champagne, on prend son verre au creux de sa main, on le réchauffe, on agite le verre en lui donnant une impulsion circulaire, afin que la liqueur dégage son parfum. Alors on la porte à ses narines, on la respire...

" — Et puis, monseigneur?

" — Et puis, monsieur, on pose son verre et et on en parle..."

UNE HEUREUSE INITIATIVE

L'heure symphonique du foyer

Le Pacifique Canadien a commencé samedi, 21 février, la radiodiffusion d'une série de dix concerts symphoniques qu'exécutera le nouvel Orchestre Symphonique de Montréal, sous la direction de M. Douglas Clarke, doyen de la Faculté de Musique à l'Université McGill et compositeur distingué lui-même. Ces concerts, dont le premier a déjà suscité les plus élogieux commentaires, sont irradiés de 5h.30 à 6h.30 p.m., le samedi, de la Salle Tudor de Montréal, par le poste CKAC et une chaîne de neuf autres postes disséminés dans l'Est du Canada, de Winnipeg à Halifax. Ils sont connus sous le nom d'"Heure Symphonique du Foyer".

Le Service de la Radio du Pacifique Canadien a publié au sujet de cette superbe série de concerts symphoniques une très atrayante brochurette contenant les divers programmes, avec commentaires intéressants sur chacune des pièces exécutées, ainsi que des portraits de leurs compositeurs. Elle renferme aussi une grande photo de l'orchestre et un portrait de son conducteur Douglas Clarke. On y trouve encore divers renseignements sur les activités du Pacifique Canadien dans le domaine de la radiophonie.

Cette brochurette, rédigée en français, sera adressée gratuitement à tous ceux qui en feront la demande au Service de la Radio, Pacifique Canadien, Montréal.

NOUVEL HONNEUR POUR

M. EMILE VAILLANCOURT



—*Photo Notman.*

Mr. Emile Vaillancourt

NOUS apprenons avec plaisir qu'un nouveau titre honorifique a été décerné à l'un de nos bons amis lecteurs, M. Emile Vaillancourt dont les travaux et activités font honneur à la Race Canadienne-Française.

M. Emile Vaillancourt vient en effet de se voir décerner le titre de Docteur *Honoris Causa* par M. A. Barbeau, Doyen de la faculté des lettres de l'université de Caen (Normandie) et ceci en reconnaissance de ses activités canado-normandes et tout particulièrement pour le dernier volume de M. Vaillancourt: "*La Conquête du Canada par les Normands*", ouvrage couronné en juin dernier par l'Académie Française.

Tout jeune encore (M. Emile Vaillancourt, né le 23 mars 1889, pénètre à peine dans la quarantaine) notre distingué ami, grand financier a su recueillir les hommages mérités de plusieurs pays d'Europe.

Docteur ès lettres, officier d'académie, titulaire de la décoration de Terre Sainte, Grand officier de l'ordre du Saint Sépulcre, Membre honaire du Chapitre de France (même ordre) M. Emile Vaillancourt, a pour ancêtre, Robert Villencourt, né à St. Nicolas d'Aliermont (arrondissement de Dieppe, Normandie, le 3 octobre 1644) 8e génération.

Monsieur Emile Vaillancourt est un Montréalais qui a fait ses études classiques au collège Sainte-Marie.

Ses activités sont innombrables: journaliste, excellent conférencier, écrivain de talent, organisateur de voyages, globe-trotter, il a su, dans ses écrits, faire profiter ses compatriotes de tout ce qu'il a appris et vu dans ses voyages à travers le monde entier.

A M. Emile Vaillancourt, l'humble *Revue Culinaire* adresse ses plus vives félicitations.

Nous nous croyons autorisés d'annoncer à nos lecteurs que nous aurons, dans les prochaines numéros de la *Revue Culinaire*, une gracieuse collaboration de M. Emile Vaillancourt qui joint à ses titres nombreux, celui de grand gastronome, n'est il pas en effet un membre très actif de la "*Fourchette Joyeuse*" de Montréal.

Historique de l'Université de Caen

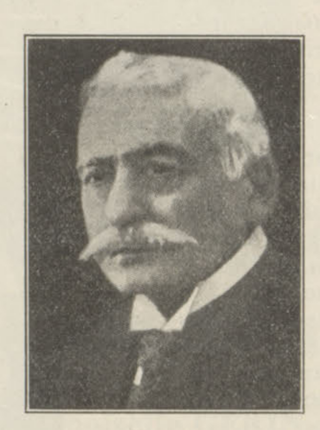
Fondée en 1431, par Henri VI, roi d'Angleterre, et le duc de Bedford, alors régent du royaume, cette université, connue également sous le nom d'université de Normandie, est l'une des plus anciennes et des plus illustres de France. Elle a formé des hommes éminents et surtout des juristes remarquables, entre autres Demolombe et Guillouard.

Caen, ville de Guillaume le Conquérant, centre célèbre de la Normandie, et ses environs, ont fourni un contingent important de colons à la Nouvelle-France. C'est la ville natale du poète Malherbe.

SOUVENIRS D'ARTISTES

Les soupers d'autrefois à Paris

Un menu de la Maison Dorée en 1865



Le maître A. ESCOFFIER

Souvenirs délicieux d'un souper, servi dans un salon de la Maison Dorée, restaurant célèbre sous le second Empire, aujourd'hui disparu...

Après une soirée de gala donnée à l'Opéra, six couples de joyeux amis, dont l'élément féminin formait un charmant bouquet de fleurs animées, se rendaient au célèbre restaurant de la Maison Dorée.

Un salon avait été retenu dans le courant de l'après-midi, et le menu que voici avait été composé par Gustave, le maître d'hôtel.

MENU
Souper au Champagne
Caviar frais
Blinis au blé noir
Consommé de poulet aux nids d'hirondelles
Paillettes dorées
Soufflé d'écrevisses à la Richelieu
Côtelettes d'agneau de lait favorite
Petits pois frais au beurre
Ortolans au Champagne
Salade orange et ananas
Asperges sauce aurore
Baisers de Vierge
Mignardises parisiennes
Les plus beaux fruits de la saison
Café mode orientale
Grande fine champagne
(Souvenir de Napoléon)
Les meilleurs cigares et cigarettes.

Soufflé d'écrevisses à la Richelieu.—Appareil de soufflé au parmesan, truffes fraîches soigneusement pelées, coupées en lamelles et mélangées à l'appareil. Queues d'écrevisses, complétées au moment de les servir de quelques cuillerées de crème fouettée, très fraîche, non sucrée.

Mettre le soufflé au four pendant 10 à 12 minutes avant de le servir, chaleur moyenne, ce soufflé ne doit pas être trop cuit, il doit être crèmeux. Servir en même temps, en timbale en argent, les queues d'écrivisses qu'on aura tenues au chaud.

Côtelettes d'agneau de lait favorite.— Côtelettes d'agneau taillées sur des carrés d'agneaude Pauillac, les parer, les saler légèrement, les passer dans la farine ensuite dans de l'œuf battu, puis dans de la mie de pain très fine fraîchement préparée.

Cuire les côtelettes au beurre clarifié, quelques minutes avant de les servir, et en même temps, faire sauter au beurre de mignonnes noisettes de foie gras frais, assaisonner de sel et de poivre.

Dresser les côtelettes en les intercalant avec les noisettes; les saucer légèrement de sauce Chateaubriand à l'essence de truffe. Servir comme accompagnement des rognons de coq, très frais, rissolés au beurre et enrobés de sauce Ivoire et des petits pois frais, cuits à l'anglaise.

Baisers de vierge.— Coquilles en meringue, garnies de crème Chantilly, parfumée à la vanille, à laquelle on mélange des violettes blanches et pétales de roses blanches cristallisées.

Accoupler deux meringues, l'une contre l'autre, puis les dresser dans une gentille corbeille en sucre. Jeter sur les baisers de Vierge un léger voile en sucre filé.

Servir en même temps une sauce abricot parfumée au kirsch.

Ces innocents petits baisers de Vierge deviendront peut-être, plus tard, des fleurs de péché.

A. ESCOFFIER.

(*L'Hotellerie Paris*)

LES MIETTES DE LA TABLE

Cuisine et Poésie

Il existe beaucoup de clubs gastronomiques et quelques-uns, comme les *Compagnons de Cocagne* et l'*Académie des gastronomes*, sont de véritables petites académies, où les nouveaux élus sont tenus de composer d'importants discours de réception.

Parmi ces sociétés qui mêlent agréablement la littérature et la cuisine, l'une des plus sympathiques est le dîner du *Quatrain*. Chaque convive doit apporter avec lui un simple quatrain, non signé, qui est lu au dessert et commenté, disséqué, dépecé, grignoté.

Le dîner du Quatrain compte des écrivains de la valeur de Pierre Veber, A. Vély, Hugues Delorme, Romain Coolus, Tristan Derème, Paul Reboux, Pierre Mortier, Louis Marsolleau, Grosclaude, Xanrof...

Et voici quelques-uns de ces quatrains qui constituent le plus délicieux dessert de ces agapes poétiques.

L'ARGENT

Est-il rien au monde qui soit
Plus laid que cette chose laide?
Il rend méchant qui le possède:
Il rend haineux qui le reçoit.

LES YEUX OUVERTS

Je suis plus vieux que toi. Cela fait un ménage
Qui passe du bonheur aux scènes pour un rien.
Quand je me sens aimé, je crois que j'ai ton âge
Quand je me crois trahi, je sens que j'ai le mien.

ELEGIE

Vous autres qui croyez qu'au poête tenace
La Muse sans combattre accorde ses secrets,
Pourquoi voyez-vous donc croître, au pied du Parnasse,
Parmi les lauriers verts, tant de jeunes cyprès?

ORGUEIL

Cette erreur est toujours la même,
Chacun y tombe tour à tour.
La première fois que l'on aime,
On croit qu'on invente l'amour.

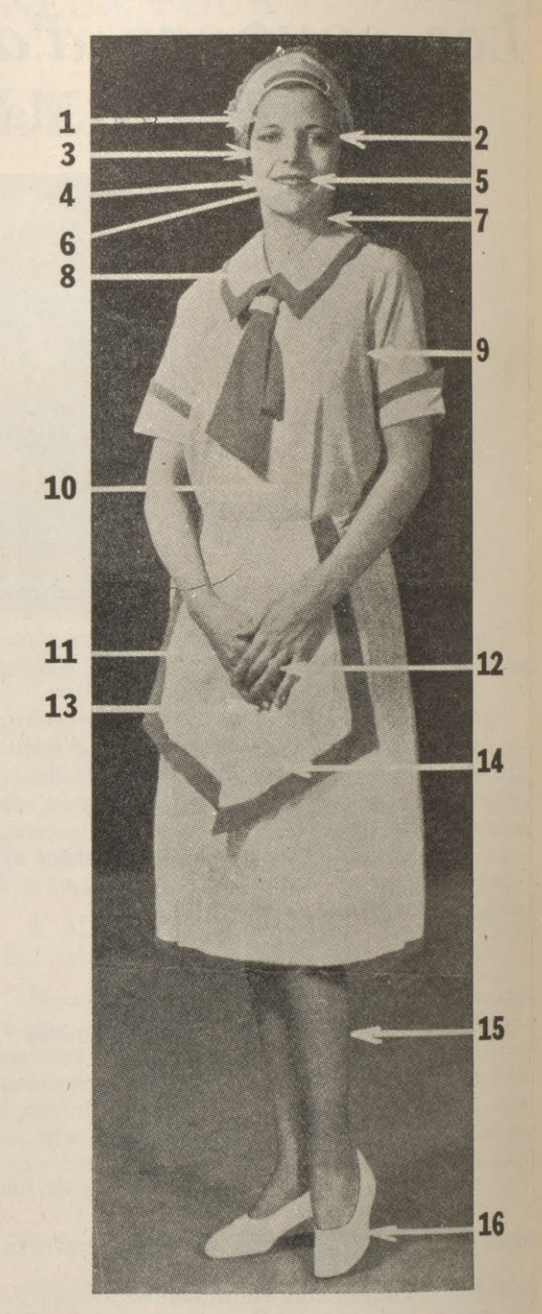
VENISE

Toujours le même bleu dans le ciel s'éternise;
Les mêmes gondoliers répètent le même air,
Et la même langueur enveloppe Venise
Qui baigne dans l'amour ainsi que dans la mer.

(*A suivre à la page 41*)

Avant de servir à table

Courtoisie du magazine "Hotel Management"



1. Ayez la mémoire des prix.
2. Cheveux propres et peignés.
3. Usage moderé de la poudre et du rouge aux lèvres.
4. Donnez les ordres distinctement sans crier.
5. Ayez des suggestions.
6. Brossez les dents.
7. Le cou doit être propre.
8. Le col doit être bien arrangé.
9. Pas d'odeur de transpiration.
10. Uniforme propre.
11. Mains bien lavées.
12. Ne pas porter de bagues.
13. Ongles manicurés.
14. Tablier propre, bien repassé.
15. Bas propres, non reprisés.
16. Bonnes chaussures, tres confortables.

Suggestion de la Revue Culinaire:
Ne pas se parfumer.
Bonnet pas trop en arrière.





Y a-t-il lieu d'enseigner la théorie en économie domestique ?

par Mademoiselle GERIN-LAJOIE
Directrice des Ecoles Ménagères de Montréal

"La Science pour l'Action"

Dans toute occupation, il est utile de raisonner ses actes, de savoir le pourquoi de ce que l'on fait.

L'enfant, dès qu'il sait balbutier, demande la raison de tout ce qu'il voit: le "pourquoi" de tout ce qu'on exige de lui; puis, à mesure que son intelligence se développe, émerveillé des phénomènes qui l'entourent, il s'informe d'où viennent la pluie, la neige, ce qui produit le tonnerre... pourquoi le feu, qui fond le beurre, durcit l'œuf, etc. Entre parenthèse, autant de questions auxquelles la mère répond souvent tant bien que mal, faute de connaissances scientifiques. — Cet enfant, en grandissant, trouve, avec les bienfaits de l'instruction, une solution satisfaisante à ses "*pourquoi?*" S'il s'agit d'un garçon, le voilà bientôt à orienter sa vie suivant ses goûts, ses talents. Quelle que soit la carrière qu'il embrasse, il étudie toujours en vue de ses futures fonctions. Il n'est pas de position pour lui qui ne demande un travail préparatoire, les lumières de l'expérience. Le jeune fille, elle, qui doit bientôt présider au bonheur du foyer, pour en être l'âme, "la reine de la ruche", comme l'appelait Xénophon quelques cents ans avant J. C., serait-elle seule à effleurer ses devoirs si multiples, sans en comprendre l'importance? Se condamnerait-elle à faire un travail de routine, sans chercher à le perfectionner? Non, un tel état de choses n'est plus de notre époque.

Dans toutes nos connaissances, de quelque genre qu'elles soient, il y a avantage à mettre de l'ordre, à rattacher les effets aux causes.

La Science Ménagère ne fait pas exception, loin de là; et dans la pratique quotidienne, elle demande à la méthode de tout prévoir d'avance, de diviser le travail, de l'expliquer, de le faire exécuter, d'aider la mémoire, et de faciliter ainsi le progrès. Quelle sécurité de savoir que, lorsque la théorie vous aura dit: "telle cause donne tel effet", vous n'avez qu'à marcher de l'avant. Ainsi: l'aréomètre plongé dans un sirop bouillant, à tel degré me donne la densité voulue. Il n'y aura donc plus lieu de dire: "*j'ai mieux réussi hier, qu'aujourd'hui*"; car, s'il est des règles invariables, chaque jour apporte ses succès.

En outre, la science ménagère, comme toute science qui progresse, est toujours à l'affût d'un perfectionnement quelconque, d'un moyen nouveau plus pratique que celui déjà en usage. M. l'Abbé Henri de Tourville, à propos de science religieuse dit: "Ce qui est peut toujours être mieux connu, là est le progrès. Ce qui est peut être prouvé de cent côtés, là est la diversité des preuves; il n'y a erreur fondamentale qu'à croire qu'on connaît au mieux, ou qu'on a épuisé toutes les preuves".

L'enseignement se donne ou par la tradition ou par démonstration scientifique.

L'enseignement par tradition convient aux vies simples, régulières: la fillette qui a toujours vu sa mère travailler à la maison, l'aide avec intelligence; et comme il est charmant de constater, avec quelles allures de future petite maman, elle s'intéresse, toute jeune, à l'entretien du ménage, à la cuisine, aux soins des plus jeunes enfants.

Mais dès que la vie se complique, l'enseignement par tradition se perd: la mère dans bien des cas, passe beaucoup de temps loin du foyer, soit à un travail rémunérateur, soit à satisfaire des exigences sociales et autres; par la force des choses, un enseignement à la fois théorique et pratique s'impose; d'ailleurs la tradition ne suffirait déjà plus: car, celui qui ne travaille que par routine, ne saurait modifier intelligemment son action, suivant que l'exigent des *circonstances changeantes*. En outre, si l'on veut éviter le gaspillage, tirer des choses le meilleur parti possible, il faut que la *théorie* vienne éclairer la pratique, que son *jugement* soit constamment en éveil; avec de tels appuis, l'on peut faire, sans crainte, de petites expériences, qui sont quelquefois fructueuses, et qui agrémentent la vie.

Mesdames et Messieurs, s'il est parmi vous, des esprits réfractaires qui rêvent de ces trésors de femme sans instruction, de ces femmes parfaites, sans aucun développement scientifique, je leur opposerai un passage tiré de la "*Nouvelle Education de la Femme*", par la Vicomtesse d'Adémar: "Ne dirait-on pas, poursuit-elle, que la femme porte en elle une sorte de germe inné, dont l'éclosion magique assure, *sans culture*, les avantages de l'éducation la plus soignée? "La bonté, la force, la simplicité, voilà, s'écrient les partisans de l'ignorance, le grec et le latin des femmes; la santé, la grâce et la tendresse, voilà leur rhétorique et leurs diplômes".

On veut des femmes qui embellissent et rafraîchissent la route, parfois si desséchée de la vie; qui épanchent sur les lassitudes de l'époux, comme un baume, la rosée d'une âme toujours jeune, riche, bienfaisante; qui apaisent ses tristesses, reposent son esprit, et consolent son cœur.

Avec de telles femmes, le bonheur est assuré, n'eussent-elles jamais connu ni les livres, ni l'encre. L'homme est heureux, et il chérit en elles l'ignorance adorable, qui laisse à la nature inculte sa primitive beauté, et à la femme son charme natif.

O Illusion! En effet, qui oserait attendre d'une femme les capacités pratiques, les fortes vertus, les charmes délicats du cœur et de l'esprit, si ces *supériorités* et ces *agréments* n'ont pas été semés, cultivés, mûris?"

Je poursuivrai maintenant le second point de mon sujet:

Cette application de l'esprit, cette coordination des faits, dont il a été question plus haut, *est d'autant plus utile, nécessaire même, que la chose en question est plus complexe et difficile à saisir*. Or, l'on admet, non sans peine, que la Science Ménagère présente ses difficultés; que tout ne s'apprend pas seul, par expérience propre; et, pourtant, avouons-le, il est maint phénomène d'ordre naturel ou physiologique dans l'art ménager, qui ne saurait être compris à moins d'études suivies et méthodiques. *Exemples:*

Les substances alimentaires et la diversité de leurs rôles.

L'Hygiène de l'habitation, du vêtement, du corps même.

La médecine théorique et pratique.

La Comptabilité.

Notions pratiques de Chimie, de Physique, de Droit usuel.

Les hydrates de carbone, par exemple, qui se bornent à maintenir la chaleur animale, et les corps gras qui sont des hydrates de carbone concentrés, jouent dans l'alimentation le même rôle que le bois de chauffage dans l'habitation (bois mous et bois dûrs respectivement), tandis que les albuminoides, qui forment les tissus, en en réparant les pertes, sont comme les bois d'œuvre et de construction.

Que penserait-on du bûcheron, du cultivateur qui ne saurait distinguer les bois utilisables seulement comme combustibles, de ceux propres à la construction, et les emploierait les uns pour les autres? A coup sûr, les bâtisses manqueraient de solidité, et c'est trop souvent le cas pour le pauvre corps humain.

L'Hygiène, bien appliquée à l'habitation, au vêtement, au corps, prévient la maladie, et comme il est beaucoup plus facile de suivre ses règles si simples, que de traiter la maladie, lorsqu'elle sévit déjà.

Les cours spéciaux d'hygiène de la jeune fille, de la femme et de l'enfant sont d'une utilité incontestable. Une dame me demandait le nom d'un auteur à consulter, sur un régime alimentaire rationnel à suivre pour des enfants délicats et pâles. N'ayant eu l'avantage de recevoir aucune connaissance sur ces points pratiques (dont dépend pourtant la santé, la vie tout entière) elle comprenait cependant l'importance de recourir à la lumière, aux données de l'expérience, de la science.

Pour être logiques, il faudrait que ces notions fussent connues avant le mariage. Que d'enfants, la mère, par sa vigilance, par ses soins intelligents, pourrait mener à bien, et que d'inquiétudes lui seraient épargnées?

Au sujet de la médecine domestique, Madame de Genlis dit: "On devrait apprendre aux jeunes filles à connaître et à préparer les drogues, à savoir employer et choisir les différents contrepoisons, et les remèdes qui peuvent prévenir des suites funestes, des accidents causés par l'arsenic, le vert de gris, le plomb, etc., et les médicaments pris à trop forte dose. Il ne serait pas moins important de leur apprendre aussi à mettre le premier appareil sur une plaie, sur une contusion, deux pansements différents, faciles à faire, mais qui demandent cependant de l'adresse et de l'habitude. Que d'avantages inestimables résulteraient de ces études bienfaisantes! On accoutumerait ainsi les jeunes personnes à vaincre tous les dégoûts et toutes les délicatesses que l'humanité réprouve: en exerçant leurs mains innocentes et pures à s'acquitter de ces saintes fonctions, on leur ferait connaître toute l'importance d'un devoir aussi doux que sacré, celui de chercher et de saisir tous les moyens de se rendre utiles aux autres; et on les mettrait en état de pouvoir un jour, offrir les secours les plus efficaces et les plus nécessaires, dans tous les accidents imprévus, qui sont malheureusement si communs".

Savoir compter — voilà encore un chapitre qu'il ne faut pas omettre. Comme le disait justement Madame Rousseau, dans un cours publié dans l'Université des Annales: "Comptons, pour ne faire de tort à personne, pour n'avoir pas à troubler la quiétude des autres, pour donner aux nôtres le nécessaire, le superflu même, pour bien élever nos enfants, leur assurer un avenir; comptons enfin, pour arriver à prélever, sur les économies, la part des malheureux, de ceux qui n'ont rien: car, les gens qui savent compter, sont généralement mieux équilibrés que les autres, et pensent à tout".

Au programme, les cours de physique et de chimie ont fait reculer de peur, même des femmes dites intelligentes. Que ne sont-elles venues chercher de ces notions pratiques qui étaient une lacune dans leur instruction? Que n'ont-elles constaté par elles-mêmes que tous les jours, elles faisaient de la chimie, sans le savoir; et trop souvent, se sont-elles trouvées dans le cas de ce tout petit enfant, qui mit sa mère dans l'embarras en lui demandant:

Maman, pourquoi le pain a-t-il des yeux? D'où viennent-ils?

Parce qu'il est levé., répondait-elle.

Qu'est-ce que ça veut dire: il est levé, ajoutait le fils.

(Elle hésitante). Tu demanderas à ton père.

Sa science sur la fermentation n'allait pas plus loin.

L'accord est-il parfait au sujet de l'opportunité d'enseigner des notions de droit usuel? J'en vois sourire, d'autres hésiter, hocher l'épaule, serions-nous plus sévères que celui qui a écrit en l'année 1687: "Apprenez aux filles à lire et à écrire correctement, ainsi que la grammaire; pour leur langue maternelle, il n'est pas question de leur apprendre par règle, comme les écoliers apprennent le latin en classe; accoutumez-les seulement, sans affectation, à ne prendre point un temps pour un autre, à se servir de termes propres; à exprimer nettement leurs pensées avec ordre et d'une manière courte et précise: vous les mettrez en état d'apprendre un jour, à leurs enfants à bien parler, *sans aucune étude*." Encore Fénelon, qui, pour la comptabilité, ne permettait aux femmes que la connaissance des 4 règles simples de l'arithmétique, au sujet du droit, élargit ses vues, et dit: "Il serait bon que les filles sussent quelque chose des principales règles de la justice: par exemple, la différence entre un testament et une donation, ce que c'est qu'un contrat, une substitution, un partage de cohéritiers, les principales règles du droit ou des coutumes du pays où l'on est, pour rendre ses actes valides; ce que c'est que propre, ce que c'est que communauté; ce que c'est que biens meubles et immeubles... Ajoutez les moyens qui rendent mauvaise par la forme, une affaire bonne dans le fond; les oppositions des maximes de tribunal à tribunal... Qu'enfin, elles soient persuadées que la principale habileté dans les affaires est d'en prévoir les inconvénents et de les savoir éviter".

L'année dernière, nous plaidions la cause de "La Nécessité de l'Enseignement ménager", la chose est maintenant comprise et adoptée; espérons que la valeur de "la théorie" ne sera pas trop longtemps contestée. S'il en est autrement, je m'en consolerai encore, puisque, avec Madame de Girardin, je crois que "*lorsqu'on a cessé de lutter, on a cessé d'exister*",... et je voudrais ne jamais voir l'Ecole Ménagère mourir!... Mais, en supposant que le plein succès sait notre partage, pour nous protéger, nous aurions encore la lutte vers le progrès!

Madame de Gottreau Watteville, la zélée fondatrice de l'Ecole Ménagère de Fribourg, en Suisse, où nous avons eu le bonheur d'étudier, et dont elle était l'âme, m'écrivait: "Que de fondations je voudrais réaliser avant de croire notre œuvre terminée: "*des cours de perfectionnement*" pour que les maîtresses viennent chaque année, se retremper à l'Ecole; "*des Cercles d'Etudes*" où l'on discuterait toutes les questions sociales se rapportant à l'éducation de la femme, de la mère, de la maîtresse de maison. Là se réuniraient élèves et professeurs, là se donneraient toutes les conférences sur des sujets d'actualité. Tout cela, vous l'introduirez aussi, *chez vous, au Canada.*"

(*a suivre page 36*)

Sa Majesté: Le Pâté de foie gras

Les délicieux pâtés de foie gras, qui font les délices des amateurs de bonne chère, sont confectionnés avec des foies d'oie cuits mélangés de saindoux et largement parsemés de truffes.

C'est une grosse erreur de croire que n'importe quel foie d'oie peut servir à la confection de ce plat délicieux; il faut faire en effet une sélection afin d'obtenir des foies d'oie absolument au point.

On élève, plus spécialement en France, pour l'alimentation, deux espèces d'oies: l'oie *commune* et l'oie de *Toulouse*.

L'oie commune est plus petite que l'oie de Toulouse. C'est de cette dernière qu'on utilise le foie pour confectionner les pâtés de Strasbourg.

Il est exact de dire que l'oie de Toulouse est de grande taille puisque son poids moyen est de quinze livres et qu'elle peut atteindre très souvent vingt à vingt-quatre livres; elle est plus basse sur pattes que l'oie commune; elle porte sous le ventre deux poches graisseuses nommées *fanons*, qui traînent à terre.

Le plumage est gris dans les deux sexes.

C'est la qualité du foie de cet animal qui lui a permis d'atteindre une renommée universelle auprès des gourmets.

Pour obtenir des foies de grandes dimensions (une livre et 10 onces) on fait suivre à l'oie un régime spécial d'engraissement que l'on appelle *gavage*.

Dans certains centres d'élevage, les oies destinées au gavage sont enfermées dans des petites boites à claires-voies, leur empêchant tout mouvement.

Que l'animal le veuille ou non, on le gave en lui introduisant dans le bec une espèce de pâtée riche en azote, et ayant pour but de l'engraisser. Au bout de vingt à trente jours de ce régime, l'animal est à point, la graisse a envahi tout son système. Son foie a pris des proportions suffisantes pour être utilisé dans la confection des pâtés de foie gras.

Primitivement les pâtés de foie gras ne pouvaient être conservés que pendant un temps relativement court, mais grâce au progrès du mécanisme moderne, on est arrivé à faire des conserves de pâtés de foie gras dont les boites sont hermétiquement fermées, ce qui permet l'exportation de ce produit à travers toutes les contrées du globe, soit en boites de fer blanc ou en terrines.

Le pâté de foie gras trouve une large place dans les menus culinaires, en effet il peut être servi de différentes façons, *comme hors-d'œuvre*, sur toasts, *après le rôti*, mélangé dans la salade, *dans la confection de certains plats*, tel: le filet mignon Rossini, etc., etc.

A la campagne, dans les parties de chasse, de pêche, de pique-nique, le pâté de foie gras est un grand mets favori; il se beurre facilement sur des tartines et c'est un plat royal pour les amateurs du grand air.

Il est nécessaire, en terminant, de rappeler à nos lecteurs qu'il existe différentes qualités de foie gras. Il est préférable de choisir une marque connue telle la marque *Henry de Strasbourg* pour être certain d'obtenir la meilleure qualité.

Les pâtés de foie gras Henry possèdent une renommée mondiale, et Monsieur Boinnard se permet de les recommander hautement.

L'Histoire des Aliments

L'Origine du Sucre

Le mot sucre *dérive de l'hindou* suchur, *du persan* schara *et du sanscrit* scharkara *qui signifie doux... mais nous rappelle un passé très amer: la saccharine, qui remplaçait le sucre aux plus mauvais jours de la grande guerre. La canne à sucre, originaire des Indes Orientales, était connue en Chine où, dès la plus haute antiquité, on fabriquait du sirop de sucre. Le sucre candi (sel indien) fut longtemps, pour les Egyptiens et ensuite pour les Grecs, l'objet d'un grand trafic. Ce n'est que vers le XIIIe siècle que la canne passa en Arabie, en Egypte, en Nubie et en Ethiopie. Le raffinage du sucre et la mise en pains étaient choses inconnues. On avait néligé d'importer avec la plante les moyens de fabrication déjà pratiqués aux Indes. La canne fut introduite vers la fin du XIVe siècle en Syrie, en Chypre et en Sicile. Ce furent les Croisés qui, à leur retour de Palestine, firent connaître le sucre en France.*

Les procédés mis en œuvre, dit M. Jules Hélot, à qui nous empruntons ces notes, jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, pour extraire le sucre de la canne, sont de la plus grande simplicité.

En Chine, le jus de la canne était évaporé à feu nu dans de grandes chaudières, on le faisait cristalliser dans les mêmes plats de terre. Le produit retiré des premiers gâteaux de sucre était très blanc, très dur, et semblable au cristal: on le nommait sucre mâle. Celui fabriqué avec la moscouade, moins beau, moins dur, était connu sous le nom de sucre femelle. Les Arabes trouvèrent une autre méthode de raffinage par l'emploi de la chaux et des alcalis.

Les premiers qui raffinèrent le sucre en Europe furent les Vénitiens... Ils combinèrent le système chinois, pour faire le sucre candi, avec la méthode arabe et adoptèrent les cônes connus sous le nom de pains de sucre.

S. A. P.



Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise.

Par M. Louis Mauron

Chef Cuisinier

Avant-Propos. — *Nous attirons la bienveillante attention de nos lecteurs sur une regrettable erreur qui s'est glissée dans le dernier numéro de la Revue Culinaire, page* 29, *sous la rubrique* PATISSERIE.

Nous expliquions l'appareil pour faire des coquilles de meringue, il faut lire une demi-livre de sucre *au lieu d'une demi-livre de beurre, dans l'opération du fouettage de cinq blancs d'œufs.*



M. Louis Mauron

LES OMELETTES

Beaucoup de personnes pensent qu'il est facile de faire une omelette, mais si l'on se rappelle que les goûts sont différents, que les uns veulent l'omelette *très cuite*, d'autres: *baveuse*, d'autres encore: *à point*", on voit que ce plat n'est pas toujours facile à faire pour rencontrer le goût de tout le monde.

En somme qu'est-ce qu'une omelette?

En principe: ce sont des œufs brouillés, enfermés dans une enveloppe d'œufs coagulés, ce que l'on appelle: *l'omelette type*.

Evidemment il ne faut pas oublier l'assaisonnement, c'est-à-dire une pincée de sel, une prise de poivre et une once de beurre pour une omelette de trois œufs.

Lorsque l'omelette est roulée et renversée sur le plat il est utile de passer un morceau de beurre à la surface pour lui donner son aspect brillant.

***Omelette aux champignons** (**pour cinq personnes**).*

Prenez une douzaine d'œufs que vous battez et assaisonnez.

Emincez une demi-livre de champignons frais, en prenant soin de garder cinq têtes pour la décoration de l'omelette, une fois celle-ci terminée, vous faites sauter vos champignons au beurre et vous les mélangez ensuite aux œufs.

***Omelette espagnole** (**pour cinq personnes**).*

Faites sauter dans l'huile d'olive six poivrons verts ainsi que six tomates fraîchement pelées.

Assaisonnez de poivre, sel; prenez un bel oignon blanc que vous couperez en rondelles, faites-les frire, comme des pommes de terre frites, après les avoir passées au lait et à la farine. Rangez les autour de l'omelette, en guise de décoration, et déposez au milieu vos tomates et vos poivrons que vous couvrez avec du persil haché.

Nota: L'omelette pour cinq personnes comprend dix œufs battus.

***Omelette fines herbes** (**pour cinq personnes**).*

Prenez douze œufs que vous battez en ajoutant une cuillérée à thé de chacune des herbes suivantes, finement hachées: persil, ciboulette, cerfeuil et estragon. Faites ensuite votre omelette.

***Omelette florentine** (**pour cinq personnes**).*

Toujours même quantité d'œufs battus.

Faites farcir l'omelette avec cinq cuillérées d'épinards sautés dans le beurre noisette, garnissez le tour de l'omelette avec un cordon de sauce crême.

Omelette au fonds d'artichauts (*pour cinq personnes*)

Toujours une douzaine d'œufs (en effet dans une omelette, il faut compter environ deux œufs par personne).

Ajoutez à vos œufs une douzaine de fonds d'artichauts que vous aurez fait sauter au beurre et persillez.

Ne manquez pas de garder cinq beaux fonds d'artichauts pour mettre sur l'omelette comme garniture

Entourez votre omelette d'un cordon de jus lié.

Omelette grand'maman (*pour cinq personnes*)

Même proportion d'œufs auxquels vous ajoutez une cuillérée de persil haché

Faites frire dans le beurre des croûtons de pain et mélangez-les avec l'omelette.

Omelette aux pointes d'asperges (*pour cinq personnes*)

Ajoutez aux dix œufs battus, une tasse de pointes d'asperges que vous aurez coupées assez courtes, faites votre omelette et garnissez en le dessus avec une douzaine de pointes d'asperges, additionnées d'un peu de sauce crême

Omelette Nantua (*pour cinq personnes*)

Fourrez votre omelette d'une boite de queues d'écrevisses; liez le tout avec de la sauce crême ou de la sauce de homard

Déposez sur votre omelette six queues d'écrevisses, en guise de garniture, et entourez votre plat d'un cordon de sauce

Omelette Normande (*pour cinq personnes*)

Fourrez votre omelette d'une douzaine d'huîtres pochées que vous mélangez avec une sauce vin blanc ou une sauce crême

Omelette Suissesse (*pour cinq personnes*)

Ajoutez aux œufs une demi-livre de fromage Gruyère que vous aurez coupé en dés et incorporez cinq cuillérées de crême

Faites l'omelette en forme de crêpe

Omelette Victoria (*pour cinq personnes*)

Prenez la viande de deux homards, que vous coupez en morceaux, faites-la sauter au beurre, liez-la à la crême ainsi que deux jaunes d'œufs.

Coupez votre omelette au milieu et garnissez-la de votre viande de homard

Décorez avec cinq lames de truffes.

Omelette Parmentier (*pour cinq personnes*)

Coupez trois belles pommes de terre en dés, faites-les frire au beurre, persillez-les et mélangez-les avec votre omelette.

LES ŒUFS

Côtelettes d'œufs (*pour cinq personnes*)

Coupez en dés le blanc et le jaune de cinq œufs; liez-les avec la sauce crême additionnée de jaune d'œuf.

Pour donner une forme à l'ensemble, divisez-le en parties égales et formez dix côtelettes que vous panez à la chapelure.

Vous les faites frire comme des pommes de terre.

Dressez vos côtelettes en rond sur un plat, avec une sauce tomate, servie à part.

Cromesquis d'œufs (*pour cinq personnes*)

Faites une préparation identique à celle des côtelettes d'œufs en ajoutant des champignons coupés en petits dés.

Quand l'ensemble est refroidi, donnez-lui alors les formes de croquettes, de même dimension, que vous trempez dans la pâte à frire.

Faites frire vos croquettes et dressez-les ensuite sur une serviette. Garnissez avec du persil frit et servez à part une sauce crême ou une sauce tomate.

Œufs mollets Cardinal (*pour cinq personnes*)

Placez vos œufs pendant quatre minutes dans l'eau bien bouillante (un œuf par personne).

Rafraichissez-les en les passent sous l'eau froide et enlevez la coquille.

Préparez autant de croustades (tartelettes) que vous avez d'œufs, faites-les cuire avec des petits pois que vous aurez placés dedans.

Une fois vos croustades cuites, videz-les et prenez ensuite la viande de deux homards que vous coupez en petits dés et que vous aurez préparés comme un homard Newburg. Vous remplissez vos tartelettes avec cette viande et vous placez vos œufs mollets dessus.

Nappez-les de sauce de homard et garnissez le dessus avec une lame de truffe.

Il faut servir vos œufs mollets très chauds.

Pour confectionner vos croustades (tartelettes) servez-vous de pâte brisée ou de rognures de pâte feuilletée.

Œufs Georgette (*pour cinq personnes*)

Prenez cinq belles pommes de terre que vous faites frire au four.

Une fois qu'elles sont cuites, coupez les dessus, en forme de cercle, puis, videz-les et faites passer au tamis la partie que vous aurez retirée de l'interieur de vos pommes de terre, de façon à faire une pomme purée mœlleuse.

Remplissez à moitié chaque trou des pommes de terre avec cette pomme purée, cassez un œuf dans chaque pomme et arrosez le tout de crême.

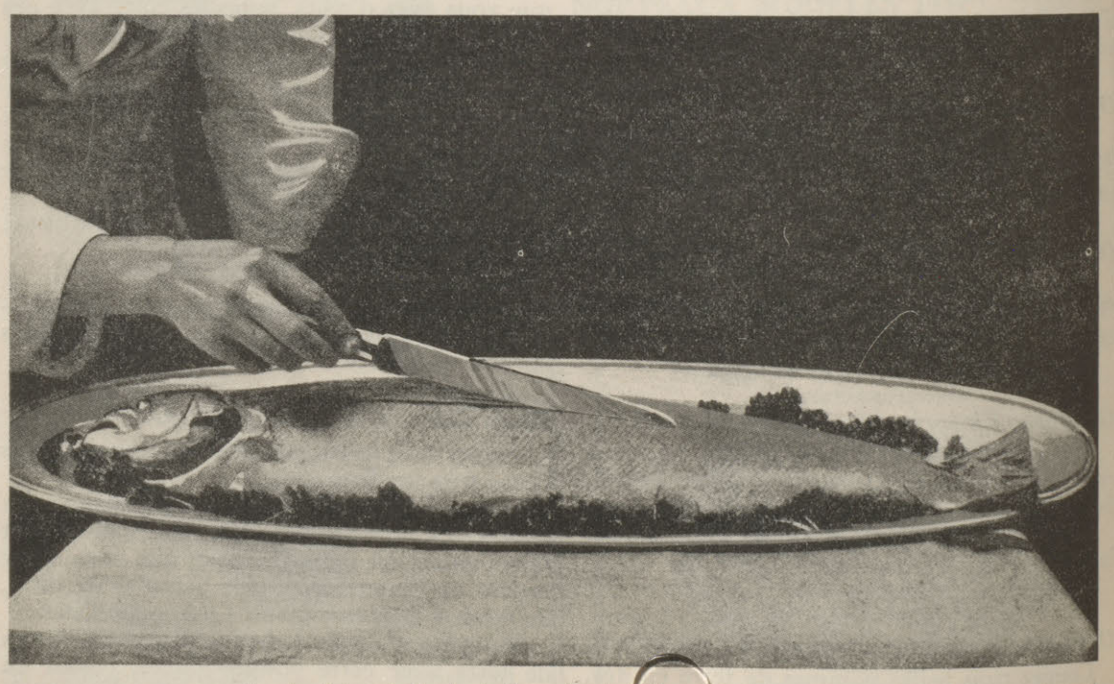
Préparation du Poisson

Comment découper le saumon crû.



Les tranches, jusqu'à la naissance du bas ventre, sont faites transversalement; de la naissance du bas ventre à l'extremité de la queue longitudinalement.

Comment découper le saumon cuit.



1. *Incision de la chair dans toute la longueur du saumon.*

Courtoisie Photos Mourier

Faites cuire au four pendant quelques minutes et avant de servir, remettez sur chaque pomme de terre le petit couvercle que vous aviez enlevé.

Œufs pochés Rachel (*pour cinq personnes*)

Il faut bien faire attention que pour pocher des œufs, il faut que l'eau *soit bouillante*, il est recommandé d'y ajouter un filet de vinaigre.

Cela prend trois à quatre minutes pour faire des œufs pochés, cuits convenablement.

Choisissez cinq beaux fonds d'artichauts que vous remplissez de sauce Béarnaise; placez vos œufs pochés dessus et nappez-les de sauce tomate avec, comme garniture, une rondelle de mœlle d'artichaut. Pochez dessus et persillez.

(Nous donnerons dans le prochain numéro, d'autres préparations de homards et d'œufs.)

Croûtes aux champignons (*pour cinq personnes*)

Roulez vos rognures de pâte feuilletée, que vous coupez ensuite en carreaux de quatre pouces carrés, que vous décorez en les piquant avec une fourchette. Faites-les cuire au four comme des galettes.

Prenez une demi-livre de champignons frais que vous faites sauter au beurre et assaisonnez.

Mouillez-les à la crême double que vous faites réduire, liez votre sauce hors du feu avec deux jaunes d'œufs, laissez refroidir un peu et placez cette composition sur vos croûtons feuilletés.

Couvrez le tout avec du fromage râpé et faites gratiner.

Tomates farcies Nicoise (*pour six personnes*)

Prenez six belles tomates que vous coupez en deux, débarrassez-les de leurs pepins et placez-les sur une plaque à rôtir que vous aurez huilée.

Poivrez et salez vos tomates.

Prenez un oignon blanc, haché fin, faites-le revenir à l'huile d'olive, ainsi que quatre tomates pelées, que vous aurez hachées en enlevant le jus.

Mettez une pincée de persil et une demipointe d'ail écrasé.

Faites cuire le tout quelques minutes et ajoutez une demi-tasse de mie de pain trempée dans le bouillon, avec un filet d'anchois haché fin.

Farcissez vos tomates, saupoudrez-les avec un peu de chapelure et fromage.

Gratinez le tout au four.

Gnoki parisienne au gratin (*pour dix personnes*)

Faites une pâte comme pour les choux à la crême, avec une chopine de lait, que vous faites bouillir accompagnée de cinq onces de beurre.

Quand le tout commence à bouillir, vous ajoutez une demi-livre de farine, mélangez avec cinq onces de fromage râpé (gruyère).

Cela doit former une pâte lisse que vous retirez du feu et dans laquelle vous incluez, graduellement, c'est-à-dire *un par un*, sept œufs.

Travaillez bien votre pâte; quand elle est terminée, faites bouillir de l'eau dans une casserole avec un peu de sel, mettez votre pâte dans une poche à dresser avec douille unie, poussez votre pâte dans l'eau bouillante et au fur et à mesure qu'elle sort coupez-la tous les demi-pouces.

Lorsque votre pâte entre dans l'eau bouillante, elle forme des boulettes qui reviennent à la surface de l'eau, retirez-les et placez-les sur un linge.

Prenez un plateau au gratin que vous beurrez; mélangez vos boulettes avec une pinte de sauce crème et versez dans votre plat au gratin que vous aurez au préalable poudré de fromage.

Mettez au four chaud pendant vingt minutes et servez tout de suite.

Ce plat remplace la viande pendant le Carême, il est très consistant.

Gnoki à la "Tessinoise" (*pour dix personnes*)

Faites bouillir deux livres de pommes de terre et quand elles sont cuites, faites-les dégoûtter.

Vous les passez ensuite au tamis et pendant qu'elles sont chaudes vous les travaillez avec six onces de farine, deux onces de beurre, deux œufs et trois jaunes d'œufs.

Assaisonnez avec du poivre, du sel, de la muscade et formez une pâte du tout.

Découpez ensuite cette pâte en petits morceaux égaux, de la grosseur d'une noix et applatissez-les sur le bord d'une fourchette avec votre pouce.

Entre temps, vous aurez fait bouillir de l'eau salée très légèrement.

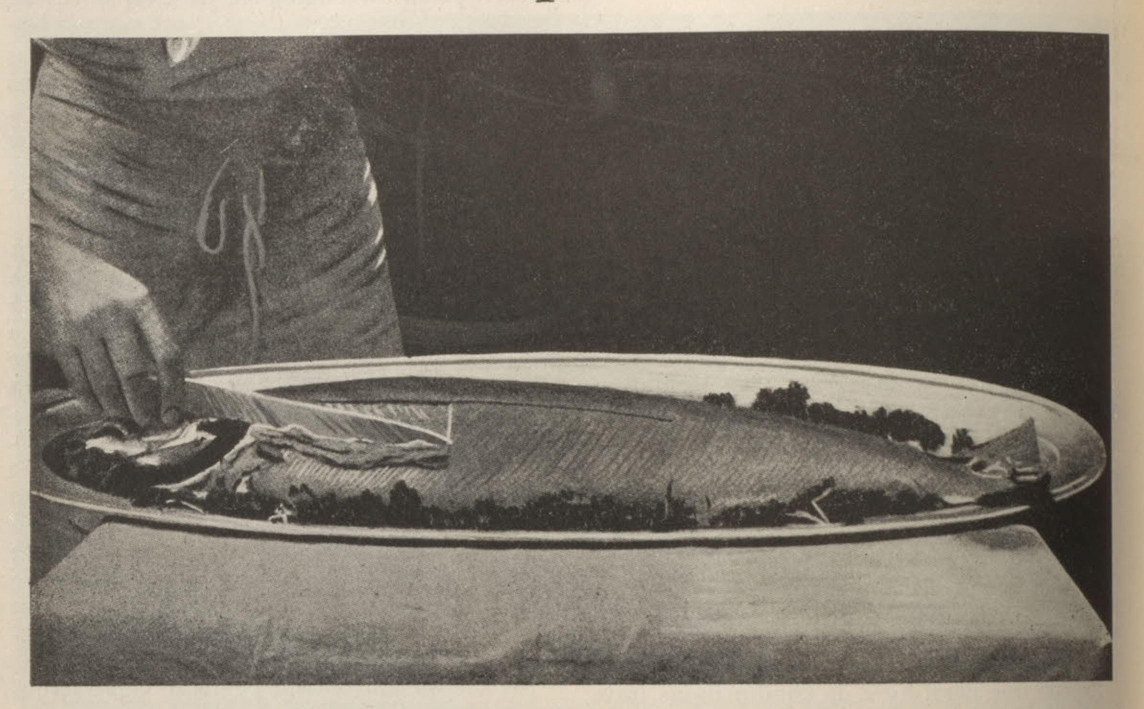
Faites pocher vos morceaux de pâte dans cette eau, qui est bouillante (bien entendu,) et ensuite égoûttez-les sur un linge.

Beurrez un plat au grattin, placez-y vos morceaux de pâte en les couvrant de fromage râpé et arrosez-les avec du beurre noisette; faites gratiner au four.

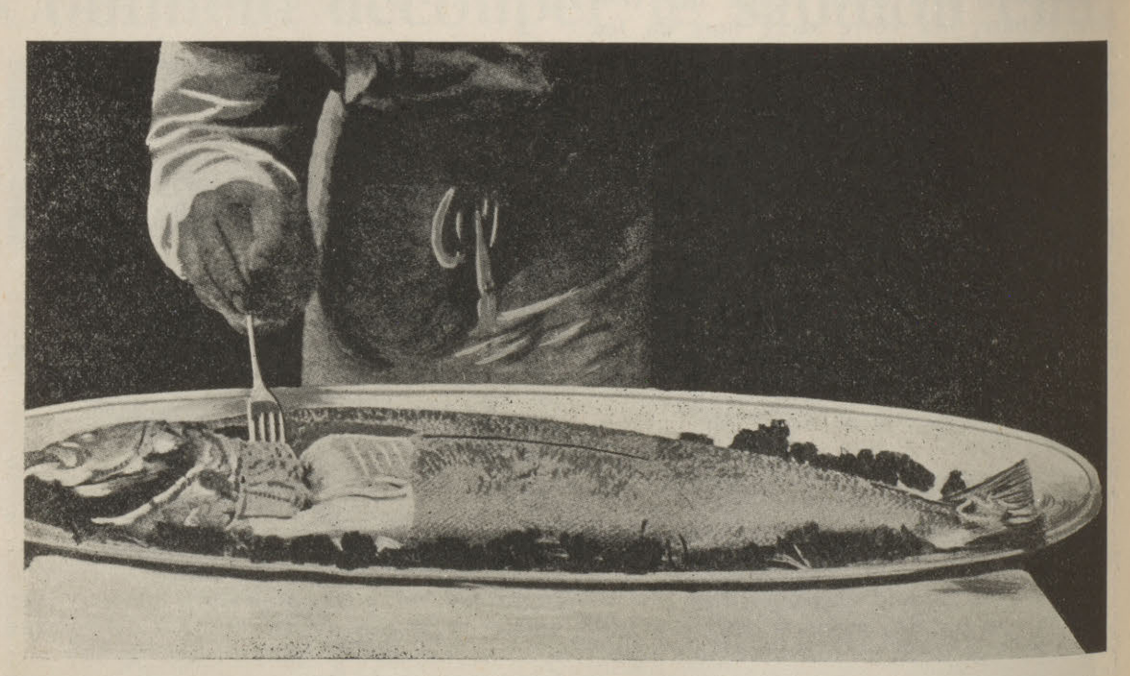
On peut aussi faire sauter les morceaux de pâte au beurre en les arrosant d'un jus de viande.

Préparation du Poisson *(suite)*

Comment découper le saumon cuit



2. *Rabattre la peau de part et d'autre du corps.*

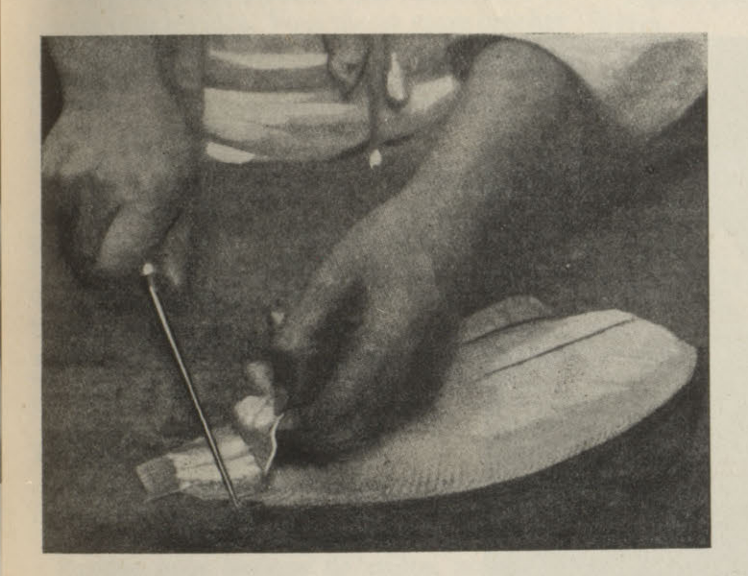


3. *Sectionner la chair en autant de morceaux qu'il est nécessire, enlever les morceaux à l'aide d'une fourchette.*

Courtoisie Photos Mourier.

Préparation du Poisson (*suite*)

Comment enlever la peau ou "toile" de la sole.

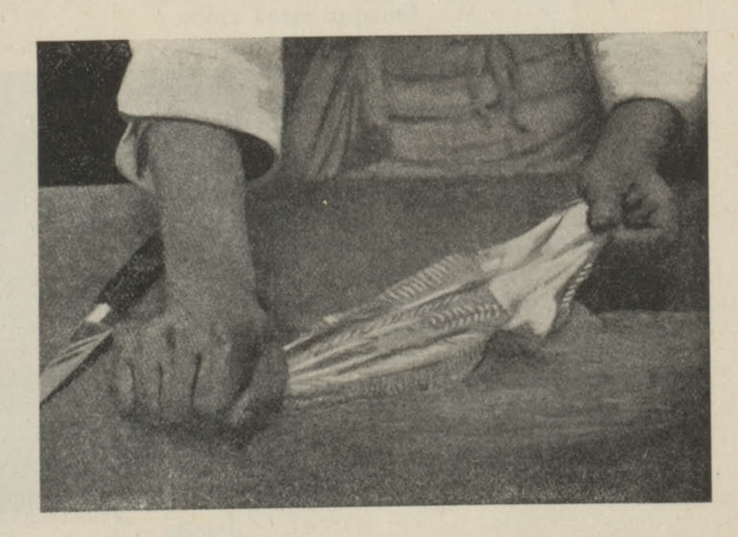


← *Fig. 1.*

Incision de la toile en bas du corps

Fig. 2. →

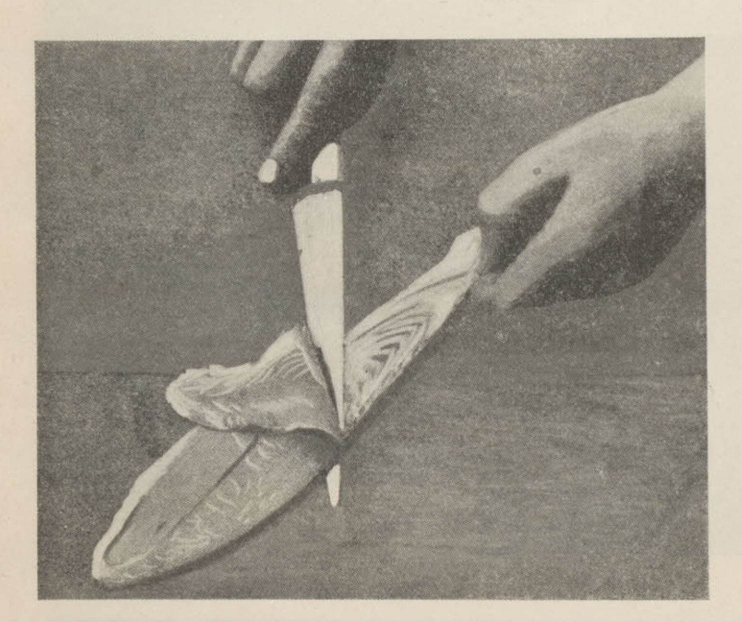
Maintenir la sole de la main droite et tirer sur la toile de la main gauche.



Courtoisie Photos Mourier

Préparation du Poisson (*suite*)

Deux manières d'enlever les filets de Sole, lorsque la peau du poisson a été enlevée

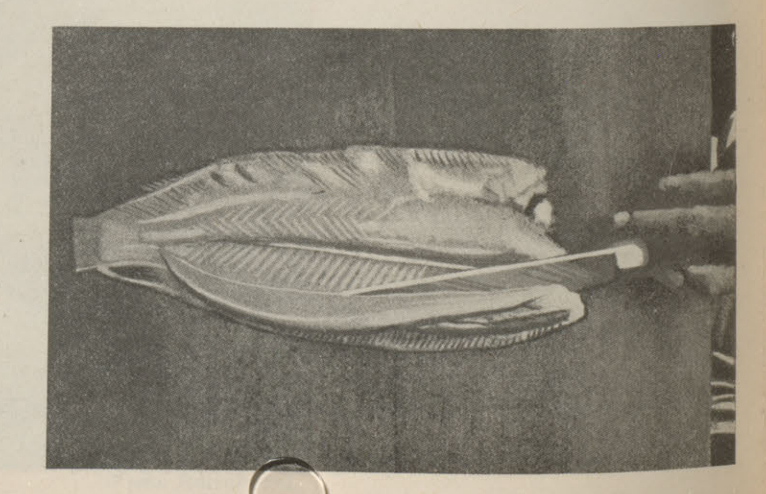


← *Fig. 1.*

On découpe d'un seul trait tout lefilet, d'un coté du poisson. Laissez glisser le couteau sur les arêtes plates de la sole.

Fig. 2 →

Le filet, de chaque cote du poisson, est découpé en deux portions apres avoir été séparé au milieu, en suivant la colonne vertébrale — le couteau glisse sur les arète de chaque coté.



Courtoisie Photos Mourier

POISSON

Brochet au bleu

Pour faire cuire ou pocher un poisson au bleu, il faut qu'il soit *vivant*, ou tout au moins *absolument frais;* il faut éviter de prendre un poisson qui a été trop manipulé, soit par les mains, soit dans différents transports, c'est pour cela qu'il est préférable que le poisson soit vivant.

Pour la cuisson on n'enlève pas les écailles.

Si le poisson est vivant, vous l'assommez et ensuite vous le videz. Vous placez votre brochet dans une poissonnière de grandeur suffisante et vous l'arrosez avec un peu de vinaigre bouillant. Ajoutez ensuite votre fumet de poisson (le fumet de poisson a été expliqué dans un numéro précédent).

Faites pocher votre poisson le temps qu'il est nécessaire. Cela dépend évidemment de la grandeur du poisson. Quand il est à point, retirez-le et servez sur une serviette avec une garniture de citron coupé en quarts et du persil en branches.

Répandez sur votre poisson du beurre fondu chaud et agrémentez le plat avec des petites pommes de terre nature.

Truites hôtelières

Panez les truites à l'anglaise et faites-les frire au dernier moment.

Vous servez avec un beurre maître d'hôtel.

Puisque nous parlons de truite, nous rappelons que la *truite au bleu* suit le même procédé que le brochet au bleu.

Morue fraîche flamande

Coupez votre morue en tranches d'un pouce d'épaisseur.

Assaisonnez avec du sel, du poivre, de la muscade.

Disposez vos morceaux ou tranches dans une casserole bien beurrée dans laquelle vous aurez parsemé de l'échalotte et du persil hachés fin, jus de citron, mouillez le tout avec du vin blanc et faites pocher au four pendant quinze minutes.

Dressez ensuite vos tranches sur un plat et faites réduire votre cuisson pendant cinq minutes en la faisant lier avec de la biscotte écrasée.

Versez ensuite votre cuisson sur les tranches de morue et servez le plat bien chaud.

Filet de maquereau "Rosalie" (*un ou deux filets de maquereau par personne suivant la grandeur du poisson*)

Enlevez les deux filets d'un maquereau, faites-les tremper pendant une demi-heure, dans du lait assaisonné de poivre, sel, muscade et ensuite farinez-les.

Faites frire vos filets dans une poêle d'huile bien chaude et quand ils sont frits, placez-les sur un plat.

Entre temps, vous aurez préparé une échalotte et du persil hachés et une pincée d'ail broyé.

Versez le tout sur un morceau de beurre chauffé noisette et garnissez vos filets de cette sauce.

Croquettes de haddock (*pour dix personnes*)

Faites pocher un filet de haddock de deux livres.

Faites bouillir deux livres de pommes de terre, quand elles sont cuites égouttez-les et passez-les au tamis.

Vous mélangez ensuite votre filet de haddock avec vos pommes de terre, salez, poivrez, mettez un peu de muscade et faites hacher un filet d'anchois que vous complétez avec deux œufs.

Mélangez le tout, et de l'ensemble formez des croquettes ou côtelettes que vous passez dans la farine, ensuite dans des œufs battus et de la chapelure et faites frire.

Servez vos croquettes de haddock avec un sauce tomate ou une sauce crème.

PATISSERIE

Génoise

Cassez dix œufs dans une bassine et versez huit onces de sucre; travaillez deux minutes le tout au bain-marie jusqu'à ce que vos œufs et sucre soient chauds, ensuite enlevez-les.

Continuez à travailler votre appareil jusqu'à ce qu'il devienne épais, ensuite ajoutez-y une demi-livre de farine que vous mélangez petit à petit et soigneusement pour ne pas faire tomber votre appareil.

Vous mélangez encore deux cuillérées de beurre fondu et un demi-citron râpé.

Beurrez vos moules et farinez-les; remplissez-les de votre mélange.

Faites cuire vos moules dans un four doux, jusqu'à ce que vos génoises soient à point.

Petits beurres ou petits sablés (*quatre douzaines*)

Prenez dix onces de beurre que vous travaillez avec six onces de sucre, trois blancs d'œufs et une livre de farine. Ne travaillez pas trop longtemps votre pâte, roulez-la assez mince, et coupez-la ensuite avec un moule ou un emporte-pièce, ayant la forme d'un petit beurre ou d'un petit sablé.

Faites cuire ensuite dans un four assez chaud.

(*a suivre page 33*)

"La glorieuse pêche Melba"

Sa recette, son histoire

Avant-Propos. — *Nous avons le regret d'apprendre, par la voie des journaux, la mort, en Australie, de la grande cantatrice de renommée mondiale:* Madame Melba.

Il y a quelques années (trente nous dit le grand Maître Escoffier) *que fut composé, en l'honneur de la célèbre artiste, cet excellent dessert:* La Peche Melba.

Nous avons pensé que nos amis lecteurs seraient interessés à lire la recette originale *de la pêche* Melba, *en souvenir ému de la grande disparue.*

La Redaction.

La pêche qui porte le non de la grande artiste est de date déjà lointaine.

Trente années se sont écoulées depuis l'apparition de ce dessert délicat d'une réputation mondiale aujourd'hui. Ce fut à l'ouverture du Carlton Hôtel et Restaurant à Londres que parut, pour la première fois, sur un menu, la "Pêche Melba", d'après une conversation que j'avais eue avec la célèbre artiste, peu de temps auparavant, à l'hôtel Ritz, à Paris.

Son succès fut rapide et décisif. Malheureusement, j'ai eu maintes fois le regret de constater que la vraie fornule est altérée le plus souvent et ne permet qu'un à-peu-près très quelconque.

La "Pêche Melba" se compose uniquement de pêches à chair tendre et blanche, mûres à point, de fine glace à la vanille et de purée de framboises sucrée. Toute dérogation à cette règle nuit à la finesse de ce délicat entremets.

Certains veulent remplacer par la fraise ou de la gelée de groseilles la purée de framboise indiquée, mais ils n'approchent guère de la saveur recherchée. La chose plus décevante encore vient de certains rédacteurs peu documentés, prétendant connaître la vraie recette et qui, sans discernement, conseillent de mêler à la purée de framboise, de l'arrow-root ou autres fécules pâteuses. Certains conseillent de décorer la pêche avec de la crême Chantilly. Ce décor est tout à fait contraire à la saveur du mets.

Recette originale de la pêche Melba. — Pour 6 personnes: Choisir 6 pêches de qualité tendre et même à point. La pêche de Montreuil est tout indiquée pour ce dessert. Plonger les pêches pendant 2 secondes dans de l'eau en ébullition, les retirer aussitôt avec une écumoire et les jeter dans de l'eau contenant de la glace pilée; les débarrasser de suite de leur pelure; les déposer sur un plat, les saupoudrer légèrement de sucre fin. Tenir au frais.

D'autre part, préparer 1 pinte de glace à la vanille très crèmeuse et huit onces de framboises très fraîches passées au tamis fin; ajouter à la purée qui en résulte quatre onces de sucre en poudre. Tenir au frais.

Dressage. — Garnir le fond d'une timbale d'argent ou, à défaut, la remplacer par une coupe en cristal, avec la glace à la vanille. Sur ce lit de glace, ranger délicatement les pêches et les masquer avec la purée de framboises. Facultativement, pendant la saison des amandes, on pourra parsemer sur les pêches quelques amandes fraîches affilées, mais ne jamais employer d'amandes sèches.

Présentation. — Incruster la timbale ou la coupe, dans un bloc de glace, taillé à volonté.

Jeter sur les pêches un léger voile de sucre fin.

Nota. — Le sucre pilé n'ayant aucune autre raison que rendre la présentation plus séduisante pourra, au besoin, être supprimé.

Le bloc de glace pourra être remplacé par de la glace broyée en neige.

Le trempage des pêches dans l'eau bouillante, puis immédiatement dans l'eau glacée, a pour but de conserver à ces fruits leur fraîcheur pendant de longues heures et d'éviter de noiricir. Ceci a une importance particulière dans le service des grands restaurants, lorsqu'on est obligé de préparer les pêches longtemps avant de les servir. Pourtant, si les pêches débarrassées de leur pelure devaient être conservées jusqu'au lendemain, il faudrait les déposer dans une terrine et les recouvrir de sirop bouillant.

Coupe Melba. — Pour six personnes: Choisir 3 belles pêches de qualité tendre et bien mûres, les diviser en 2 parties, les débarrasser de leur pelure, les déposer dans une terrine, les couvrir de sirop bouillant parfumé à la vanille et les faire refroidir sur glace.

Garnir 6 coupes en cristal, aux trois quarts de leur hauteur, de glace à la vanille. Sur la glace de chaque coupe, poser une demi-pêche, le côté extérieur en dessous. Un noyau en pâte d'amande praliné, placé dans le creux de chaque demi-pêche donnera l'illusion du noyau naturel. Masquer les demi-pêches de purée de framboises sucrée. Jeter sur chaque coupe un léger voile de sucre pilé.

(*à suivre page 40*)

Une oeuvre nécessaire

Les Ecoles ménagères provinciales

Les Ecoles ménagères provinciales ont pour but de préparer les jeunes filles de toutes les classes de la société à devenir de parfaites maîtresses de maison.

Par un programme bien suivi, elles donnent aux élèves la notion précise de leurs devoirs, de leur importance et de leur beauté; elles inculquent ces connaissances qui permettront de faire face au travail, en obtenant un maximum de résultat avec un minimum de temps, d'effort et d'argent.

Les Ecoles ménagères provinciales, incorporées par acte de la Législature, en juin 1906, confèrent ***un brevet d'Enseignement ménager*** aux élèves qui suivent avec succès le cours normal ménager régulier.

Cette formation pédagogique, spéciale et raisonnée, fournit des professeurs capables de remplir les différentes positions qui leur sont offertes.

Ce cours supérieur, pour la formation de maîtresses, suspendu depuis trois ans à cause de l'exiguïté du local actuel, s'ouvrira dès que l'annexe projetée sera construite.

Il y a aussi des cours publics qui donnent droit à un ***certificat d'aptitude,*** à toutes celles qui les suivent assidûment.

Ces divers cours commencent en octobre et se continuent jusqu'à la fin d'avril.

Les élèves s'inscrivent dès le 15 septembre.

Le bureau est ouvert à cette date, tous les jours de 2 à 6 heures.

Antoinette GERIN-LAJOIE,
Directrice.

461, rue Sherbrooke Est.

Horaire des Leçons

LUNDI

9 h. 30 à 11 h. 30. du matin.
Ouvrages divers de fantaisie.

2 h. à 4 h. de l'après midi
Cours de coupe et couture.
Cours de cuisine pratique.

7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Cours de coupe et couture.
Cours de cuisine pratique.

MARDI

2 h. à 4 h. de l'après-midi.
Cours démonstratif de cuisine.

7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Modes (chapeaux).

8 h. à 10 h. du soir.
Dentelles et broderies.

MERCREDI

9 h. 30 à 11 h. 30 du matin
Cours de coupe et couture.

2 h. à 4 h. de l'après-midi.
Cours de cuisine pratique.

7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Cours de cuisine pratique.
Cours de coupe et couture.

JEUDI

9 h. 30 à 11 h. 30 du matin.
Leçons privées sur demande.

2 h. à 4 h. de l'après-midi.
Cuisine diététique (pour malades).

7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Cours démonstratif de cuisine.

VENDREDI

9 h. 30 à 11 h. 30 du matin.
Cours de coupe et couture.

2 h. à 4 h. de l'après-midi.
Cuisine diététique (pour malades).

7 h. 30 à 9 h. 30 du soir.
Cours de cuisine pratique.

PATISSERIE

(*Suite de la page 31*)

PLUM-CAKE (*pour deux grandes formes*)

Prenez douze onces de beurre que vous travaillez avec douze onces de sucre, jusqu'à ce que l'ensemble soit bien blanc. Incorporez ensuite graduellement, c'est-à-dire un par un, huit œufs.

D'un autre côté, préparez deux onces de raisins et de fruits confits que vous coupez en petits morceaux et faites-les mariner dans du rhum.

Prenez quatorze onces de farine et une cuillérée à thé de "baking-powder" et mélangez tout votre ensemble convenablement pour former un appareil avec lequel vous remplirez vos formes.

Faites cuire dans un four assez chaud.

(*à suivre*)

La Revue Culinaire Instructive

Les Livres de la Bonne Cuisine

Par Walter Bickel

Dans la littérature universelle, les livres culinaires prennent une place assez vaste. Des grands et petits esprits se sont essayé dans le problème des œuvres culinaires et gastronomiques et pas seulement les cuisiniers de métier, mais aussi des médecins, savants, poètes et écrivains.

Comme le premier et plus ancien des livres de cuisine on peut considérer l'œuvre légendaire "Vasavareyan" écrit en sanscrit et qui doit avoir paru vers le Ve ou VIe siècle avant Jésus-Christ. Elle est citée par plusieurs auteurs mais on n'a pas réussi à avoir des indices précis sur son existence.

Les Grecs

Après la débâcle du monde grec (ère hellénique) entre beaucoup d'autres valeurs, des livres précieux ont été perdus. Mais nous connaissons par Athénaïos et le grammairien Pollux, la plupart Opsaritiques (auteurs de livres culinaires) et nous savons que Mithaïkos, un contemporain de Platon, avait écrit ces livres en dialecte dorien et que Glaucos avait écrit une œuvre (qui l'avait déjà classé dans le genre des livres modernes) en plusieurs parties. Dorion écrivait un livre spécial sur la préparation des poissons. Athenaïos nous cite un dictionnaire de cuisine (Lexicon) qui aurait paru dans le dernier siècle avant Jésus-Christ. dont l'auteur serait un certain Artemidoros. Il y contenait non seulement les termes de cuisine de ce temps-là, mais encore beaucoup de recettes. Ce dictionnaire semble avoir été une des sources principales du travail d'Athénaïos.

A ce moment, on doit déjà avoir eu recours à l'influence d'une nourriture saine sur le corps car entre autres, une œuvre d'Acron, "La nourriture saine" est souvent citée.

Les Romains

Les Romains ont été en matière gastronomique de bons écoliers (traduction) des Grecs et il y a quatre œuvres qui méritent d'être citées: "Le cuisinier", "Le sommelier", "Le confiseur" qui ont eu comme auteur un ami de César, un nommé Gajus Martius et le "In Re quoquinaria" d'Aspicus Coclius. Pendant que les trois premiers nommés ont éte perdus pour nous (notre savoir se base uniquement sur quelques notes de l'époque) "Re Quoquinaria," qui date du deuxième siècle, a été conservé jusqu'à ce jour et il fera la source principale de ce que nous savons de l'art culinaire romain. Déjà vers le 15e siècle, on a fait des livres de très bonnes traductions qui existent encore et le livre même est un des plus grands trésors des bibliothèques européennes.

Au Moyen Age

Il a paru vers l'année 1373 le premier livre de cuisine de notre ère: "Le Viandès", qui avait comme auteur Taillevent, chef de cuisine de Charles VI, roi de France.

De l'original il reste encore des fragments bien conservés qui ont été traduits plusieurs fois et par cela on peut se faire une idée de la cuisine fort épicée de ce temps-là.

Presqu'en même temps ont été écrits les premiers documents culinaires anglais: "The forme of curry", dont l'auteur nous est resté inconnu, mais on suppose, qu'avec le cuisinier de Richard II d'Angleterre, ont collaboré plusieurs membres de la société.

L'original est composé d'un rouleau en parchemin qui appartenait d'abord au Earl of Oxford (et qui en a fait cadeau à Elisabeth). De là il entra en possession de lord Staffort qui en a fait cadeau à Elisabeth, reine d'Angleterre. Aujourd'hui, il se trouve au British Museum. Comme "Le Viandiès," il est fort influencé par Aspicius Evelius et nous apporte comme nouveauté le principe de décorer la volaille et les poissons avec des lamelles dorées.

Baptista Platina de Crémonne, mieux connu sous le nom de l'historien Bartholomé de Sacchi, se dédie dans son livre "de Honesta Voluptate et Valatudine" aux épicuriens de tous les pays et contient à côté des recettes culinaires, des notes médicales et date de 1474. A cause de ce livre, Platina a été longtemps en guerre avec le Pape pour avoir dédié son œuvre aux vieux philosophes grecs.

Comme premier document culinaire allemand on considère un vieux parchemin qui a été découvert il y a quelques années à Nuremberg. Il contient à peu près une centaine de

recettes et une préface humoristique qu'on peut traduire à peu près comme ceci: "Ce livre vous raconte de bons plats, il instruit les cuisiniers bêtes (sic). Je veux vous apprendre à faire de la bonne cuisine".

L'auteur appuie surtout que tout plat sera bien assaisonné, car à la fin de beaucoup de ses recettes on trouve la note: surtout ne mettez pas trop de sel.

L'Ere Nouvelle

Les livres de cuisine, qui ont été jusqu'ici plutôt rares, seront alors plus nombreux au XVe siècle. On en trouve déjà 16. Là, on trouve alors le premier livre allemand qui fait vraiment autorité: "La maîtresse culinaire", dont on a tiré plusieurs exemplaires, surtout à Nuremberg.

Presqu'en même temps sort aussi le premier livre italien du Maestro Giourrare di Roselli, à Venise et dans un vrai bijou bibliophile "in re Cibaria" le contre réformateur bien connu, Lorenzo Campaggi, tire des conclusions savantes entre l'art culinaire de tous les pays européens.

Un livre, in folio, relié en cuir de porc, décoré avec de beaux cuivres, est sorti en 1587 avec le privilège de sa Majesté Impériale et romaine et imprimé chez Max Rumbold à Francfort-sur-le-Mein. Le New kochbuch (livre de cuisine) par le chef de cuisine de Mayence, qui signale un progrès nouveau avec ses recettes pour toutes sortes d'oiseaux, de l'aigle au coucou.

Cela a été le départ d'une période nouvelle. Car les livres de cuisine sortent nombreux sous tous les titres sans qu'on y trouve une grosse différence entre eux.

En 1691 seulement, l'ancien chef de cuisine des ducs d'Orléans et d'Aumale, Massalios, nous apporte vraiment du nouveau avec son "Cuisinier royal et bourgeois". Il a déjà été classé en plusieurs catégories de mets et beaucoup de ses recettes sont aujourd'hui encore en pratique. "The accomplish cook", de Robert Nury, obtient en même temps à Londres un grand succès et nous donne des recettes d'œufs à la Huguenot, protestante, polonaise, etc.

Alors, c'est une avalanche de livres de cuisine. Au XVIIIe et XIXe siècles, chacun, s'il avait un poste ou emploi aussi petit soit-il à une cour quelconque, se croyait obligé d'écrire un nouveau livre.

Dans ce tas de livres sans aucune valeur, seuls "La Cuisine Saltzbourgeoise", de Conrad Hagger, chef de cuisine du prince de Saltzbourg et tiré en 1718, au Nugsbourg, et le "Royal Cookery", de Looterb se font remarquer. Car ces deux chefs n'ont pas seulement été de bons praticiens, mais encore des écrivains habiles.

Le XIXe Siècle

Seulement le XIXe siècle nous donne de gros coups de la littérature gastronomique. Le plus grand artiste culinaire du siècle, Carême, écrit son "Patissier royal parisien". L'art de la cuisine française au XIXe siècle, etc., Grinval de la Reynière a obtenu un succès fou avec son "Almanach des gourmands" et le "Manuel des amphytrions."

Mais Brillat Savarin les éclipse tous avec son livre "La physiologie du goût" et il est encore aujourd'hui l'auteur gastronomique le plus en vue.

On lit beaucoup trop peu les œuvres du grand gastronome allemand Charles-Frédéric de Ruhmor qui, sous le pseudonyme de Joseph Konig, a sorti son livre remarquable: "L'esprit de l'art culinaire" et "La gastronomie ou les règles des amusements à table", du baron de Vaerst, qui doivent être les égaux des gastronomes français par la profondeur de leur savoir et leur fine entrée en matière.

Aussi "L'esprit et le monde à table" par Blumroder, mérite d'être mieux connu de tous.

Le XIXe et le XXe siècles nous montrent la sortie progressive des œuvres culinaires si nombreuses qu'il nous aurait fallu plusieurs pages du journal pour les citer. Malheureusement, on ne possède pas encore une bibliographie moderne et complète, car la meilleure de Vicaize, Paris 1898, n'apporte que des œuvres françaises, latines ou italiennes et malgré qu'elle soit tirée sur 500 pages en grand format in octavo, on peut la considérer comme dépassée depuis longtemps.

Walter BICKEL.

La théorie en économie domestique

(*Suite de la page 19*)

Voyez, comme l'avenir est plein d'espérances, et quelle longue vie est promise aux énergies qui ne faiblissent pas.

Henri Perreyve a dit: "C'est le cœur des femmes qui fait une nation! C'est le cœur des mères, des sœurs. Donnez à un peuple de fortes et courageuses mères, et l'on répond de ce peuple!"

L'influence de la femme est donc si grande que l'éducation et l'instruction doivent tendre à former de très bonne heure chez elle, une intelligence éclairée, un jugement sûr, une piété vraie, solide, une connaissance approfondie théorique et pratique de ses devoirs futurs; et voilà, que nous sommes en possession de la "femme forte", dont parle le Saint Evangile, de la femme parfaite, idéale, qui fait aimer et apprécier la vie.

MLLE G. L.

L'EXCES EN TOUT EST UN DEFAUT

Combien faut-il boire de vins?

On nous a signalé un repas au cours duquel on avait servi une vingtaine de vins, avec un menu de composition normale. Certains se demandent si cette manière de faire doit entrer dans nos coutumes où si elle prête à critique. Il importe donc d'en examiner les effets.

Les vins, que l'on consomme dans un dîner ou un déjeuner, ont pour principal object d'associer leur saveur à celle des mets que l'on veut consommer en même temps qu'eux, pour la développer; c'est pour cela qu'il convient de s'attacher à présenter, en même temps que chaque plat, un vin qui soit choisi comme étant le plus à même de produire avec lui l'harmonie la plus puissante, de façon à obtenir sur les papilles buccales une impression aussi vive que possible.

On doit donc, en principe, s'efforcer de trouver, pour chaque aliment, un vin susceptible d'en rehausser les effets gustatifs, d'en soutenir la tonalité, d'en développer le goût qui doit bien se marier avec le sien. Les saveurs du liquide et du solide seront en outre, de même sens, c'est-à-dire toutes deux de nature sucrée, acide ou sèche. En effet, s'il n'en était pas ainsi, la saveur de l'un viendrait contarier les effets de l'autre, tandis que lorsqu'elles sont de même sens, ces effets s'additionnent pour produire une action plus énergique.

Il est fort difficile de trouver deux vins qui produisent des sensations semblables avec un même plat: l'un d'eux donnera toujours des résultats supérieurs à ceux de l'autre et c'est celui-là qu'il importera d'adopter en rejetant

l'autre. C'est donc une faute gastronomique de servir plusieurs vins avec le même mets, parce qu'on est amené ainsi à donner, à côté du vin idéal, d'autres vins de moindre qualité.

D'autre part, on sait qu'il est nécessaire, dans une réunion de gens compétents, d'éviter de fatiguer leurs appareils gustatifs. Il paraît donc regrettable de leur imposer un travail inutile et même nuisible. Cette méthode ne peut que préjudicier aux impressions enregistrées par l'association du meilleur des vins avec chaque plat.

Il ne faut pas oublier, d'ailleurs, que si l'usage de toutes les bonnes choses est recommandable, l'abus doit en être sévèrement condamné, et la présentation de plusieurs vins le même aliment peut être considérée comme un abus.

Il convient donc de nous en tenir à la règle qui est uniformément adoptée dans tous les milieux gastronomiques compétents, et qui consiste à servir un vin avec chaque plat, en choisissant celui qui est le mieux approprié, et en s'attachant à établir, dans le service des vins, une gamme ascendante qui suive parallèlement celle que constituent les mets composant le menu.

Une séance de gastronomie est une opération sérieuse qui mérite d'être préparée par des personnes autorisées et avec tous les soins désirables. On ne saurait la traiter comme une simple séance de dégustation ou comme une beuverie. L'idée qui consiste à servir une vingtaine de vins ne peut être admise que pour ces deux dernières opérations et ne saurait être considérée comme une méthode gastronomique. Les séances de dégustation sont faites sans absorber les vins et ne fatiguent donc pas les dégustateurs qui les réalisent. Les beuveries ne sauraient nous intéresser.

Les bons restaurateurs savent qu'un menu ne doit pas être seulement brillant, bien exécuté et orchestré de vins fameux, mais qu'il convient, en outre, qu'il soit établi de façon que les convives demeurent frais, dispos, légers, sans être incommodés par quoi que ce soit, car il ne suffit pas qu'ils en conservent un souvenir apaisant et enchanteur, exempt de tout malaise, si minime qu'il puisse être car, on le sait, *finis coronat opus*, et l'œuvre gastronomique mérite d'être couronnée.

Raymond BRUNET.

De M. André Cayatte dans la *Revue des Vivants* (octobre):

"Le propre de l'écrivain, sa joie, son orgueil discret, c'est, en créant des personnages, de leur prêter sa voix pour jouir de leur silence."

Voltaire, il est vrai, avait déjà écrit dans *Zaïre:*

Tu te tais. Je t'entends



par M. A. Riopel

Président de la maison de fleurs Almanzor de Montréal

(Voir numéros précédents.)



M. A. RIOPEL

Président de la Maison Almanzor, Montréal

AVANT-PROPOS. — *Il y a exactement un an que notre dévoué collaborateur, M. Almanzor Riopel, ouvrait, au No 5008 de l'avenue du Parc, un magasin de fleurs, sous le nom de* Maison Almanzor.

C'est grâce à un service parfait, à des prix raisonnables et surtout à l'art délicat qui est apporté dans la confection des bouquets et tributs floraux, que la Maison Almanzor, *inconnue il y a quelques mois, est devenue, à l'heure actuelle, une de nos grandes maisons canadiennes-françaises, dans le commerce des fleurs.*

A l'occasion de cet anniversaire, la rédaction de la Revue Culinaire, se fait un plaisir d'adresser à M. A. Riopel, ses meilleurs vœux de succès et prospérité, lesquels sont complètement mérités et nous nous permettons de recommander chaleureusement les services de cette Maison, auprès de nos lecteurs.

De la présentation des fleurs.

Il existe un art dans la présentation des fleurs; c'est en effet une grave erreur de croire que *quantité* veut dire *qualité*, un carton bourré de fleurs n'aura pas le même attrait qu'une gerbe ou un bouquet savamment préparé.

Un fleuriste qui a du goût possède maintes ressources pour agrémenter un envoi de fleurs.

Tantôt ce sont des *rubans* savamment noués et qui donnent à l'ensemble la note finale; tantôt le bouquet est accompagné d'un *joli vase*, dont la décoration s'allie avec les fleurs qu'il contient.

Etant une idée toute personnelle, je suis tenté de croire que la Maison Almanzor est la première à Montréal qui ait lancé cette mode de l'envoi de fleurs accompagnées de leur vase.

Il ne faut pas croire que cette nouveauté entraîne pour le client des frais supplémentaires, en effet il y a des jolis vases à tous les prix et nous disposons d'un grand stock artistique de vases importés, qui sont d'un grand effet. Nous faisons des bouquets dont le prix comprend, sans aucune majoration, le coût, souvent minime, d'un vase.

Sans nous en tenir à la richesse du vase, qui peut évidemment varier, nous croyons que cette nouvelle présentation est plus agréable pour le destinataire.

Le malade, par exemple, qui reçoit des fleurs, aime à conserver, comme souvenir durable, le vase qui lui rappellera plus tard les délicates attentions de ses amis.

Quelques statistiques sur le commerce du beurre et du fromage dans la province de Québec

Le Bureau des Statistiques de la province de Québec vient de publier une estimation préliminaire de la fabrication du beurre et du fromage en 1930, dans les 1,351 fabriques de beurre et de fromage en opération, d'après les rapports reçus des inspecteurs de ces fabriques. Le nombre de fabriques se répartit comme suit: 663 de beurre, 469 de fromage et 249 fabriquant les deux produits à la fois ou tour à tour, suivant les saisons. Depuis un an, le nombre de fabriques aurait diminué de 38, dans la Province.

Le nombre de vaches qui ont alimenté ces fabriques a été de 699,722, en comptant celles dont la production a servi à faire du beurre, dans quelques villes. En 1929, ce nombre était de 622,026, ce qui consttiue une augmentation, en 1930, de 37,696 vaches dont le lait a été envoyé aux fabriques.

Le nombre de livres de beurre fabriquées a été de 62,146,851, comparé à 57,569,163 livres l'année précédente, soit une augmentation de 4,577,688 livres. La quantité de fromage fabriquée en 1930 a été de 33,874,035 livres, contre 35,157,871 l'année précédente, soit une diminution de 1,283,836 livres. Le prix moyen de vente du beurre, à la livre, a été, en 1930, de .295, et celui du fromage de .151, soit .088 sous de moins la livre pour le beurre et .022 sous de moins la livre pour le fromage, que l'année précédente.

La valeur totale du beurre vendu, en 1930, provenant des fabriques, a été de $18,358,844, comparée à $20,366,452 l'année précédente, soit un diminution de $2,007,608 sur l'année précédente; la vente du fromage a rapporté, en 1930, la somme de $5,122,443, comparée à $6,239,139 en 1929, soit une diminution de $1,116,696, sur l'année précédente.

Les rapports des inspecteurs ont permis d'établir qu'il y avait, en 1930, dans la Province, 50 fabriques s'occupant exclusivement de l'expédition du lait et de la crème; 37 postes d'écrémage et 52,002 vaches qui alimentaient les fabriques faisant exclusivement l'expédition du lait et de la crème pour être consommés en nature.

Comme le dit le premier paragraphe de ce rapport, les chiffres publiés ci-dessus proviennent d'un état préliminaire transmis au Bureau des Statistiques par les inspecteurs de beurreries et de fromageries. Ces chiffres pourront donner lieu à de légères modifications quand tous les cahiers contenant des statistiques détaillées auront été vérifiés définitivement. Toutefois, telles que présentées, elles fournissent un aperçu qui se rapproche d'assez près de la vraie situation.

BUREAU DES STATISTIQUES,
Québec.

"La glorieuse pêche Melba"

(*voir page 32*)

L'histoire d'un dessert célèbre

Revenons de quelques années en arrière.

Lorsqu'en juin 1900, je dédiais ce dessert exquis à Mme Melba, je connaissais la gracieuse diva depuis un certain temps.

En 1892 et 1893, Mme Melba habitait le Savoy Hôtel, à Londres; elle chantait alors à l'Opéra, à Covent Garden. Ayant eu, un soir, le plaisir d'assister à la représentation de "Lohengrin", le majestueux cygne qui apparaît sur la scène, m'inspira l'idée de faire une surprise à la brillante cantatrice, pour lui témoigner mon admiration et la remercier de la délicieuse soirée que je venais de passer sous le charme de sa voix.

Le lendemain soir, Mme Melba donnait un dîner à quelques personnes amies. Saisissant cette circonstance, je fis des pêches sur un lit de glace à la vanille, dans une timbale en argent incrustée, entre les 2 ailes d'un beau cygne taillé dans un bloc de glace et recouvertes d'un voile de sucre pilé.

L'effet produit fut surprenant et Mme Melba se montra très sensible à mon attention.

La grande artiste que j'ai vue tout dernièrement à l'hôtel Ritz, à Paris, me reparla des fameuses pêches au cygne, dont elle gardait toujours le souvenir, d'ailleurs inscrit sur ses tablettes.

J'avais cependant trouvé que de simples pêches dressées sur de la glace à la vanille, n'avaient rien de transcendant pour leur donner un titre de noblesse. Il y manquait quelque chose!... J'y ajoutai le fin parfum de la framboise.

L'addition de ce délicat fruit aux pêches à la vanille, résolut délicieusement le problème.

Voilà comment, à l'ouverture du Carlton Hotel de Londres, je dédiais définitivement la "Pêche Melba" à la merveilleuse artiste.

A. ESCOFFIER.

L'art Floral

(*Voir page 39*)

Naissance.

Puisque je parle de présentation, je suggère, pour cette occasion, la confection d'un joli petit berceau miniature, garni d'un ruban bleu pour garçon, ou rose pour fille, avec arrangement de lys, pois de senteur, roses et muguet.

On peut également offrir les fleurs sous une autre forme, un petit sabot fleuri par exemple, ou encore une petite corbeille de fleurs assorties.

Tributs floraux.

Il faut se rappeler que chaque saison apporte son tribut de fleurs, permettant ainsi de varier les dessins de façons attrayantes.

Au printemps on peut confectionner des gerbes ou croissants, permettant de faire des morceaux peu coûteux et très jolis.

Parmi les pièces les plus luxueuses, je suggère des couronnes, des croix, des ancres, des coussins, des colonnes brisées, etc.

M. A. RIOPEL,
Maison Almanzor.

Les Miettes de la Table

(*Voir page 16*)

Ce qui serait amusant pour un club à la fois gastronomique et littéraire, ce serait d'imposer à ses membres d'écrire des poésies d'un caractère nettement culinaire.

Monselet était passé maître en ce genre d'exercices. Il a écrit de nombreux poèmes sur les vins, les fruits, les légumes, la cuisine, et son sonnet sur le *cochon* — animal roi, cher ange — est célèbre, au point que beaucoup de gens ne connaissent ce charmant écrivain, très injustement oublié, et qui a laissé des pages à la fois brillantes et profondes sur le XVIIIe siècle, que comme l'auteur du fameux sonnet à Sa Majesté Porcine.

Gaston DERYS.



Elle remonte, cette histoire, au temps du Théâtre Libre. Antoine, son directeur, fatigué du gros effort qu'il produisait, avait découvert quelques petites plages bretonnes encore inconnues où il venait se reposer chaque fois que son travail le lui permettait.

Dans l'une d'elles, une année, pendant huit jours, sa logeuse, une vieille femme de pêcheur, ne lui sert, à midi, à sept heures du soir, que du poisson. Encore du poisson. Toujours du poisson. Rien que du poisson. Antoine finit par prendre une de ces rages froides que connaissent bien ceux qui ont travaillé avec lui. Il saute sur sa bicyclette, part pour le bourg voisin, revient avec une douzaine de saucisses magnifiques, grasses à souhait, et bien dodues. Il les tend à la logeuse:

— Tenez, pour déjeuner, voilà ce que vous mettrez aujourd'hui.

La bonne femme considère les saucisses avec un air de stupeur, mêlé de quelque effroi:

— Qu'est-ce que c'est que ça?

— Ca s'appelle des saucisses. C'est du cochon.

— Com... comment ça se prépare?

— Préparez-les comme du poisson. Sautez-les à la poêle ou faites-les rôtir, je m'en f..., fait Antoine brusque comme à son ordinaire.

— Bon... bon, grommelle l'autre en s'en allant.

A midi, elle servait en effet les douze saucisses, — hélas!

"Comme les poissons, préparez-les comme les poissons", avait dit Antoine.

Elle les avait *vidées*.

• • •

Ce journaliste a une réputation bien établie de tapeur.

L'autre jour, le hasard met notre homme, dans la rue, en face d'un de ses confrères, qu'il connaît de longue date et qu'il tutoie. La conversation était à peine engagée:

— Tu ne pourrais pas me prêter cent lires? fait-il.

— Je te les prêterais volontiers, dit l'autre, mais je suis superstitieux: je craindrais que notre amitié ne s'en trouvât rompue...

— Mais, réplique le tapeur, tu sais bien que nous n'avons jamais été amis!

• • •

Ces deux copains se rencontrent au café et prennent place l'un à côté de l'autre, pour bavarder quelques instants.

— Figure-toi, mon ami, dit le premier, au cours de mon voyage en Algérie, j'ai vu un nègre noir à tel point que j'étais obligé d'allumer une lampe, en plein jour, pour le voir!

— Ce n'est rien, réplique l'autre, lorsque j'étais en Espagne, j'y ai vu un homme maigre, mais si maigre, qu'il devait entrer deux fois dans la pièce pour qu'on s'aperçut de sa présence!

• • •

— Logique féminine: c'est quand on serre une femme de trop près... qu'elle trouve qu'on va trop loin.

• • •

Un procès bien amusant vient d'être jugé à Manchester.

Un laboureur, tamponné par un autobus, déclarait avoir perdu l'usage d'un bras et réclamait une grosse indemnité à la compagnie propriétaire du véhicule.

— Vous pouvez tout de même remuer ce membre? interrogea l'avocat de la compagnie. Faites voir au jury jusqu'à quelle hauteur.

Le paysan étendit le bras jusqu'à la hauteur du thorax.

— Mais jusqu'à quelle hauteur pouviez-vous le lever avant l'accident? reprit l'avocat.

Et le laboureur, sans prendre garde au piège, éleva le bras tout droit au-dessus de sa tête!

La cause était entendue!

Pour rentrer dans ses fonds.

Deux amis se rencontrent, et l'un dit à l'autre:

— A propos... Tu devrais bien me rendre les vingt francs que je t'ai prêtés.

— Oh! toi, un vieux camarade! Tu me réclames déjà cette petite somme. Entre nous deux, on peut se prêter de l'argent. Mais vraiment, je ne trouve pas chic de le réclamer. Tu aurais pu attendre: je te l'aurais rendu!...

— Tu as raison, je ne te le réclame d'ailleurs pas. Mais prête-moi vingt francs...

• • •

Un condamné à mort cause avec l'aumônier, il proteste de son inocence.

— Espérez lui dit celui-ci; il y a une justice au ciel.

— Oui, dit le condamné, mais c'est rudement embêtant qu'il y en ait aussi une sur la terre!

• • •

La semaine dernière, un de nos amis s'était arrêté dans un hôtel d'un petit pays du Cantal, pour passer la nuit. Avant de se coucher, il avait eu la précaution de déposer ses bottines dans le corridor, devant la porte de sa chambre.

Le lendemain matin, de bonne heure, il entend frapper. Il va ouvrir... C'est la bonne qui, tenant à la main les bottines, encore dans l'état où le voyageur les avait déposées la veille, lui dit avec une expression de doux reproche:

— Pauvre monsieur! Heureusement que la maison est honnête!

• • •

Les gavroches de Berlin ne le cèdent en rien aux titis parisiens. Témoin cette anecdote cueillie dans un journal allemand:

Un monsieur, d'une extraordinaire corpulence, dans une station de métro, veut se peser sur une balance automatique. Mais la balance, évidemment, détraquée, n'arrive à marquer que 60 kilogrammes. Le monsieur considère le cadran avec défiance.

Deux gosses d'une quinzaine d'années ont suivi la scène. Brusquement, le premier pousse l'autre du coude:

— Vise un peu! dit-il. Il est creux à l'in térieur...

• • •

Lily est jeune mariée. Depuis trois semaines à peine.

Hier elle rentre chez sa mère dans un état lamentable.

— Oh! maman, que je suis malheureuse!

— Qu'as-tu, ma fille, pour l'amour de Dieu?

— Figure-toi, maman, mon mari m'a dit: "Il n'y a qu'une femme sur cent qui soit aussi belle que toi".

— Mais... mais, ma fille, ce n'est pas une raison pour être malheureuse comme ça!

— Mais si , avant notre mariage, il disait toujours "sur mille".

• • •

Si le mot est vrai, il est magnifique, et s'il est inventé, il n'est encore pas mauvais. Le vieux libraire Floury assure l'avoir entendu de ses oreilles. Un gros monsieur, long cigare à la bouche, important, pressé, entre dans une librairie des boulevards:

— Je voudrais pour la bibliothèque de mon fils aîné quelques belles éditions classiques.

— Quels auteurs désirez-vous?

— Heu! hésite le gros monsieur visiblement très embarrassé. Qu'est-ce que vous me proposez?

Le commis réfléchit un court instant, puis:

— Corneille, Racine, Molière, La Bruyère...

Alors, comme s'il s'agissait d'une étoffe ou d'une boîte de plumes:

— C'est ce que vous avez de mieux? questionne l'homme au cigare.

A l'hôtel:

— Quel genre de lit, Monsieur? en bois, en fer, lit-cage?

— C'est ça... un lit-cage, c'est pour ma belle-mère.

• • •

Mme Lévy s'était noyée en se baignant. On rechercha le cadavre, mais on ne le découvrit pas. M. Lévy en prit son parti. Il pensait: "Je ferai ainsi l'économie de l'enterrement." Et il s'en fut cacher son deuil à Paris.

Mais trois jours plus tard, il reçut une dépêche ainsi conçue: "Mer a rejeté Mme Lévy couverte de crabes et de bigorneaux." Alors M. Lévy, après avoir réfléchi et hésité, écrivit le télégramme suivant: "Vendez les crabes et les bigorneaux et ref... Mme Lévy à l'eau."

• • •

Un convoi funèbre se dirige vers le cimetière. Un monsieur de la foule s'approche de son ami qui marche derrière le corbillard, le salue et lui demande:

— Bonjour, vieux! Comment va ta femme.

— Comme tu vois, répondit l'autre en indiquant le cercueil, tout doucement.



Votre Protection

Le *Café Victoria* est le produit des meilleurs cafés importés directement des plantations les plus renommées au monde.

Un mélange et une torréfaction scientifiques lui donnent cette force, cette saveur et cette richesse qui en font un breuvage distinctif. Toujours frais moulu, il est empaqueté dans des boîtes hermétiquement fermées qui lui conservent son arome et vous protègent en vous garantissant un café frais et absolument pur.

Chaque boîte contient une note vous donnant la date de l'empaquetage.

Les différentes opérations sont faites dans nos établissements sous la surveillance d'experts, ce qui nous permet un contrôle absolu en tout temps.

Commandez-en une boîte maintenant chez votre épicier "Victoria".

SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT REMIS





5 avril 1931 | Vol. I - No 6 | Prix: 25 cents

La Revue Culinaire



32, rue St-Jacques Ouest | Montréal, Canada

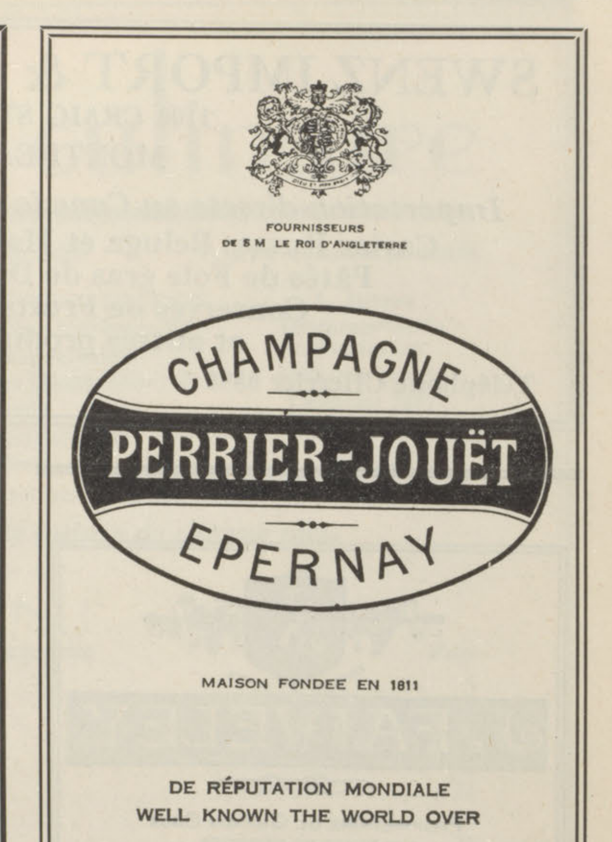
.B&G.

BARTON & GUESTIER
Bordeaux

Célèbre maison!
Renommée pour l'excellence
de ses vins de Bordeaux
rouges et blancs 

Celebrated Name!
Renowned for the Quality
of its Bordeaux Wines
Red and White

***Demandez* B&G** · ***Ask for* B&G**



MAISON FONDEE EN 1811

DE RÉPUTATION MONDIALE
WELL KNOWN THE WORLD OVER

Cognac
de haute distinction



BISQUIT-DUBOUCHE & CO.

Famous Brandy

...for the Connoisseur



la revue culinaire

Vol. I. Numéro 6. 15 AVRIL 1931 Prix du numéro: 25 cents

Gaston Duquette
Secrétariat

A.-A. Côté
Comptabilité

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
Edifice Transportation
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

GASTON BOINNARD
Editeur

J. Jutras
Directeur de la circulation
4638 Marquette
CHerrier 7677

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

MENU

AVIS A NOS LECTEURS

Avec le présent numéro, la Revue Culinaire atteint sa demi-année d'existence.

Dès le début, notre magazine a obtemu auprès de la société canadienne-française, une vogue qui ne cesse de grandir.

Les trois-quarts de notre tirage sont adressés directement chaque mois à nos abonnés; il en résulte que notre distribution dans les dépots de journaux est limitée. A ce sujet, nous avons reçu quelques lettres des lecteurs qui achètent notre revue au numéro et qui souvent sont obligés de s'adresser à deux ou trois endroits avant d'obtenir notre dernier volume, on nous demande notre tarif pour abonnements de six mois.

Nous acceptons volontiers de nous rendre à cette invitation dans un but de propagande et pour continuer de plus en plus notre politique de vente aux lecteurs par abonnements.

Donc, dès à présent, on peut s'abonner pour six mois en envoyant à la Revue Culinaire un chèque ou mandat payable au pair à Montréal pour le montant de $1.50.

L'abonné de six mois pourra renouveler pour un nouveau semestre contre un autre versement de $1.00, ce qui complètera le prix de l'abonnement d'un an.

Nous pensons que cette nouvelle facilité sera appréciée de nos amis lecteurs.



De l'Exactitude

L'exactitude est la politesse des rois.

Saint-Simon, dans ses Mémoires sur le grand siècle de Louis XIV, se plait à répéter que l'exactitude était en honneur à la cour.

"L'emploi du temps de chaque jour était parfaitement réglé dans les menus détails et le roi Louis XIV s'appliquait, le premier, à respecter le programme, à tel point, qu'un gentilhomme campagnard, dans le coin le plus reculé de la France, pouvait savoir, montre en mains, ce que faisait le roi à tel moment de la journée.

C'était s'attirer la plus grande disgrâce du roi que d'arriver en retard aux levers et de ne pas être sur son passage, lorsqu'il traversait le grand salon avant l'audience quotidienne."

Si l'exactitude est la politesse des rois, il faut malheureusement reconnaître que c'est une qualité souvent inconnue des simples mortels; de fait, il y a des personnes qui sont toujours en retard; pour elles, vingt-quatre heures ne sont pas suffisantes dans un jour, elles sont nées comme cela, et sont bien souvent incorrigibles.

Que vient faire notre éditorial sur l'exactitude dans une Revue Culinaire?

L'exactitude a une grande part dans le succès d'un dîner.

Toute personne qui a un peu étudié la cuisine, se rend compte que le succès d'une recette culinaire ne dépend pas seulement des ingrédients qui entrent dans sa composition, mais aussi du temps bien spécifié pour permettre au plat d'être à point.

Il y a des mets qui n'attendent pas, *c'est-à-dire qu'aussitôt faits, ils doivent être servis: un soufflé par exemple.*

C'est pour des raisons culinaires qu'il est admis en société que les invités doivent arriver au moins une demi-heure avant l'heure du repas. Si, par exemple, vous invitez une dizaine de convives, un seul retardataire peut gâcher tout le menu, et bien souvent, il se passe dans la cuisine des scènes d'humeur, insoupconnées des invités.

L'exactitude est la devise du gastronome.

Il y a tout un art de recevoir et dans cet art se place une grand dose de psychologie.

Si l'on admet que vous connaissez parfaitement les invités de votre table, assurez-vous que parmi eux, il ne se trouve pas un échantillon du type "retardataire".

Vous la connaissez cette personne, très aimable qui arrive avec fracas, lance un lot d'excuses aux convives, se plaint d'une visite inattendue, du tramway trop lent, d'une panne d'essence, et que sais-je encore! pour essayer de vous prouver qu'elle n'est pas coupable de son retard et qu'elle est la victime (pas vous) de divers incidents.

Envoyez vos invitations en fixant l'heure exacte du repas et trichez un peu sur le temps, *lorsque vous vous adressez à une personne qui arrive toujours en retard; ne craignez rien! elle trouvera encore le moyen . . . . de vous faire attendre.*

Gaston Boinnard.



La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

(*Voir les numéros précédents.*)

---

*Du chocolat.**

Ceux qui, les premiers, abordèrent en Amérique centrale, y furent poussés par la soif de l'or. A cette époque, on ne connaissait presque de valeurs que celles qui sortaient des mines: l'agriculture, le commerce, étaient dans l'enfance, et l'économie politique n'était pas encore née. Les Espagnols trouvèrent donc des métaux précieux, découverte à peu près stérile, puisqu'ils se déprécient en se multipliant, et que nous avons bien des moyens plus actifs pour augmenter la masse des richesses.

Mais ces contrées, où un soleil de toutes les chaleurs fait fermenter des champs d'une extrême fécondité, se sont trouvées propres à la culture du sucre et du café; on y a, en outre, découvert la pomme de terre, l'indigo, la vanille, le quina, le cacao, etc.; et ce sont là de véritables trésors.

Si ces découvertes ont eu lieu, malgré les barrières qu'opposait à la curiosité une nation jalouse, on peut raisonnablement espérer qu'elles seront décuplées dans les années qui vont suivre, et que les recherches que feront les savants de la vieille Europe dans tant de pays inexplorés enrichiront les trois règnes d'une multitude de substances qui nous donneront des sensations nouvelles, comme a fait la vanille, ou augmenteront nos ressources alimentaires, comme le cacao.

On est convenu d'appeler *chocolat* le mélange qui résulte de l'amande du cacao grillée avec le sucre et la cannelle; telle est la définition classique du chocolat. Le sucre en fait partie intégrante; car avec du cacao tout seul on ne fait que de la pâte de cacao et non du chocolat. Quand au sucre, à la cannelle et au cacao, on joint l'arome délicieux de la vanille, on atteint le *ne plus ultra* de la perfection à laquelle cette préparation peut être portée.

* Cet article a été écrit en 1825.

C'est à ce petit nombre de substances que le goût et l'expérience ont réduit les nombreux ingrédients qu'on avait tenté d'associer au cacao, tels que le poivre, le piment, l'anis, le gingembre, l'aciole et autres, dont on a successivement fait l'essai.

Le cacaoyer est indigène de l'Amérique méridionale; on le trouve également dans les îles et sur le continent: mais on convient maintenant que les arbres qui donnent le meilleur sont ceux qui croissent sur les bords du Maracaibo, dans les vallées de Caracas et dans la riche province de Sokomusco. L'amande y est plus grosse, le sucre moins acerbe et l'arôme plus exalté. Depuis que ces pays sont devenus plus accessibles, la comparaison a pu se faire tous les jours, et les palais exercés ne s'y trompent plus.

Les dames espagnoles du nouveau monde aiment le chocolat jusqu'à la fureur, au point que, non contentes d'en prendre plusieurs fois par jour, elles s'en font quelquefois apporter à l'église. Cette sensualité leur a souvent attiré la censure des évêques; mais ils ont fini par fermer les yeux, et le révérend père Escobar, dont la métaphysique fut aussi subtile que sa morale était accommodante, déclara formellement que le chocolat à l'eau ne rompait pas le jeûne, étirant ainsi, en faveur de ses pénitentes, l'ancien adage: *Liquidum non frangit jejunium.*

Le chocolat fut apporté en Espagne vers le dix-septième siècle, et l'usage en devint promptement populaire, par le goût très prononcé que marquèrent, pour cette boisson aromatique, les femmes et les hommes. Les mœurs n'ont point changé à cet égard; et encore aujourd'hui, dans toute la Péninsule, on présente du chocolat dans toutes les occasions où il est de la politesse d'offrir quelques rafraîchissements.

Le chocolat passa les monts avec Anne d'Autriche, fille de Philippe II et épouse de Louis XIII. Les moines espagnols le firent aussi connaître par les cadeaux qu'ils en firent à

leurs confrères de France. Les divers ambassadeurs d'Espagne contribuèrent aussi à le mettre en vogue, et au commencement de la Régence il était plus universellement en usage que le café, parce qu'alors on le prenait comme un aliment agréable, tandis que le café ne passait encore que comme une boisson de luxe et de curiosité.

On sait que Linnée appelle le cacao *cacao théobroma* (boisson des dieux). On a cherché une cause à cette qualification emphatique: les uns l'attribuent à ce que ce savant aimait passionnément le chocolat; les autres à l'envie qu'il avait de plaire à son confesseur; d'autres enfin à sa galanterie, en ce que c'est une reine qui en avait la première introduit l'usage. (*Incertum*).

Propriétés du chocolat.

Le chocolat a donné lieu à de profondes dissertations dont le but était d'en déterminer la nature et les propriétés, et de le placer dans la catégorie des aliments chauds, froids ou tempérés; et il faut avouer que ces doctes écrits ont peu servi à la manifestation de la vérité.

Mais avec le temps et l'expérience, ces deux grands maîtres, il est resté pour démontrer que le chocolat, préparé avec soin, est un aliment aussi salutaire qu'agréable; qu'il est nourrissant, de facile digestion; qu'il n'a pas pour la beauté les inconvénients qu'on reproche au café, dont il est au contraire le remède; qu'il est très convenable aux personnes qui se livrent à une grande contention d'esprit, aux travaux de la chaire ou du barreau, et surtout aux voyageurs; qu'enfin il convient aux estomacs les plus faibles; qu'on en a eu de bons effets dans les maladies chroniques, et qu'il devient la dernière ressource dans les affections du pylore.

Ces diverses propriétés, le chocolat les doit à ce que, n'étant à vrai dire qu'un *eleosaccharum*, il est peu de substances qui contiennent, à volume égal, plus de particules alimentaires: ce qui fait qu'il s'animalise presque en entier.

Quelques personnes se plaignent de ne pouvoir digérer le chocolat; d'autres, au contraire, prétendent qu'il ne les nourrit pas assez et qu'il passe trop vite.

Il est très probable que les premiers ne doivent s'en prendre qu'à eux-mêmes, et que le chocolat dont ils usent est de mauvaise qualité ou mal fabriqué; car le chocolat bon et bien fait doit passer dans tout estomac où il reste un peu de pouvoir digestif.

Quant aux autres, le remède est facile: il faut qu'ils renforcent leur déjeuner par le petit pâté, la côtelette ou le rognon à la brochette; qu'ils versent sur le tout un bon bowl de sokomusco, et qu'ils remercient Dieu de leur avoir donné un estomac d'une activité supérieure.

Ceci me donne occasion de consigner ici une observation sur l'exactitude de laquelle on peut compter.

Quand on a bien et copieusement déjeuné, si on avale sur le tout une ample tasse de bon chocolat, on aura parfaitement digéré trois heures après, et l'on dînera quand même... Par zèle pour le science et à force d'éloquence, j'ai fait tenter cette expérience à bien des dames, qui assuraient qu'elles en mourraient; elles s'en sont toujours trouvées à merveille, et n'ont pas manqué de glorifier le professeur.

Les personnes qui font usage de chocolat sont celles qui jouissent d'une santé plus constamment égale, et qui sont le moins sujettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie; leur embonpoint est aussi plus stationnaire: ce sont deux avantages que chacun peut vérifier dans sa société, et parmi ceux dont le régime est connu.

Difficultés pour faire du bon chocolat.

On fait en Espagne de fort bon chocolat; mais on s'est dégoûté d'en faire venir parce que tous les préparateurs ne sont pas également habiles, et que, quand on l'a reçu mauvais, on est bien forcé de le consommer comme il est.

Les chocolats d'Italie conviennent peu aux Français: en général, le cacao est trop rôti; ce qui rend le chocolat amer et peu nourrissant, parce qu'une partie de l'amande a passé à l'état de charbon.

Le chocolat étant devenu tout à fait usuel en France, tout le monde s'est avisé d'en faire; mais peu sont arrivés à la perfection, parce que cette fabrication est bien loin d'être sans difficulté.

D'abord il faut connaître le bon cacao et *vouloir* en faire usage dans toute sa pureté, car il n'est pas de caisse de premier choix qui n'ait ses infériorités, et un intérêt mal entendu laisse souvent passer des amandes avariées, que le désir de bien faire devrait faire rejeter. Le rôtissage du cacao est encore une opération délicate; elle exige un certain tact presque voisin de l'inspiration. Il est des ouvriers qui le tiennent de nature et qui ne se trompent jamais.

Il faut encore un talent particulier pour bien régler la quantité de sucre qui doit entrer dans la composition; elle ne doit point être invariable et routinière, mais se déterminer en raison composée du degré d'arôme de l'amande et de celui de torréfaction auquel on s'est arrêté.

La trituration et le mélange ne demandent pas moins de soins, en ce que c'est de leur perfection absolue que dépend en partie le plus ou moins de digestibilité du chocolat.

D'autres considérations doivent présider aux choix et à la dose des aromates, qui ne doit pas être la même pour des chocolats destinés à être pris comme aliments, et pour ceux qui sont destinés à être mangés comme friandise. Elle doit varier aussi suivant que la masse doit ou ne doit pas recevoir de la vanille; de sorte que, pour faire du chocolat exquis, il faut résoudre une quantité d'équations très subtiles, dont nous profitons sans nous douter qu'elles ont eu lieu.

THEORIE DE LA FRITURE

Chimie.

"Les liquides que vous exposez à l'action du feu ne peuvent pas tous se charger d'une égale quantité de chaleur; la nature les y a déposés inégalement: c'est un ordre de choses dont elle s'est réservé le secret, et que nous appelons *capacité du calorique*.

"Ainsi, vous pourriez tremper impunément votre doigt dans l'esprit-de-vin bouillant, vous le retireriez bien vite de l'eau-de-vie, plus vite encore si c'était de l'eau, et une immersion rapide dans l'huile bouillante vous ferait une blessure cruelle; car l'huile peut s'échauffer au moins trois fois plus que l'eau.

"C'est par une suite de cette disposition que les liquides chauds agissent d'une manière différente sur les corps sapides qui y sont plongés. Ceux qui sont traités à l'eau se ramollissent, se dissolvent et se réduisent en bouillie; il en provient du bouillon ou des extraits: ceux, au contraire, qui sont traités à l'huile, se resserrent, se colorent d'une manière plus ou moins foncée, et finissent par se charbonner.

"Dans le premier cas, l'eau dissout et entraîne les sucs intérieurs des aliments qui y sont plongés; dans le second, ces sucs sont conservés, parce que l'huile ne peut pas les dissoudre; et si ces corps se dessèchent, c'est que la continuation de la chaleur finit par en vaporiser les parties humides.

"Les deux méthodes ont aussi des noms différents, et on appelle *frire* l'action de faire bouillir dans l'huile ou la graisse des corps destinés à être mangés. Je crois déjà avoir dit que, sous le rapport officinal, *huile* ou *graisse* sont à peu près synonymes, la graisse n'étant qu'une huile concrète, ou l'huile une graisse liquide.

Application.

"Les choses frites sont bien reçues dans les festins; elles y introduisent une variation piquante; elles sont agréables à la vue, conservent leur goût primitif, et peuvent se manger à la main, ce qui plaît toujours aux dames.

"La friture fournit encore aux cuisiniers bien des moyens pour masquer ce qui a paru la veille, et leur donne au besoin des secours pour les cas imprévus; car il ne faut pas plus de temps pour frire une carpe de quatre livres que pour cuire un œuf à la coque.

"Tout le mérite d'une bonne friture provient de la *surprise;* c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'imersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

"Au moyen de la *surprise*, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer, et concentre les sucs, qui subissent ainsi une coction intérieure qui donne à l'aliment tout le goût dont il est susceptible.

"Pour que la *surprise* ait lieu, il faut que le liquide brûlant ait acquis assez de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée; mais il n'arrive à ce point qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif et flamboyant.

"On connaît par le moyen suivant que la friture est chaude au degré désiré. Vous couperez un morceau de pain en forme de mouillette, et vous le tremperez dans la poêle pendant cinq à six secondes; si vous le retirez ferme et coloré, opérez immédiatement l'immersion, sinon il faut pousser le feu et recommencer l'essai.

"La *surprise* une fois opérée, modérez le feu, afin que la coction ne soit pas trop précipitée, et que les sucs que vous avez enfermés subissent, au moyen d'une chaleur prolongée, le changement qui les unit et en rehausse le goût.

"Vous avez sans doute observé que la surface des objets bien frits ne peut plus dissoudre ni le sel ni le sucre, dont ils ont cependant besoin suivant leur nature diverse. Ainsi vous ne manquerez pas de réduire ces deux substances en poudre très fine, afin qu'elles contractent une grande facilité d'adhérence, et qu'au moyen de saupoudroir la friture puisse s'en assaisonner par juxtaposition.

"Je ne vous parle pas du choix des huiles et des graisses: les dispensaires divers dont j'ai composé votre bibliothèque vous ont donné là-dessus des lumières suffisantes.

"Cependant n'oubliez pas, quand il vous arrivera quelques unes de ces truites qui dépassent à peine un quart de livre, et qui proviennent des ruisseaux d'eau vive qui murmurent loin de la capitale, n'oubliez pas, dis-je, de les frire avec ce que vous aurez de plus fin en huile d'olive: ce mets si simple, dûment saupoudré et rehaussé de tranches de citron, est digne d'être offert à une Eminence.

"Traitez de même les éperlans, dont les adeptes font tant de cas. L'éperlan est le becfigue des eaux: même petitesse, même parfum, même supériorité.

"Ces deux prescriptions sont encore fondées sur la nature des choses. L'expérience a appris qu'on ne doit se servir d'huile d'olive que pour les opérations qui peuvent s'achever en peu de temps ou qui n'exigent pas une grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée y développe un goût empyrhumatique et désagréable qui provient de quelques parties de parenchyme dont il est très difficile de la débarrasser et qui se charbonnent.

"Vous avez essayé mon enfer, et, le premier, vous avez eu la gloire d'offrir à l'univers étonné un immense turbot frit. Il y eut ce jour-là grande jubilation parmi les élus.

"Allez: continuez à soigner tout ce que vous faites, et n'oubliez jamais que du moment où les convives ont mis le pied dans mon salon, c'est *nous* qui demeurons chargé du soin de leur bonheur."

DE LA SOIF

La soif est le sentiment intérieur du besoin de boire.

Une chaleur d'environ trente-deux degrés de Réaumur vaporisant sans cesse les divers fluides dont la circulation entretient la vie, la déperdition qui en est la suite aurait bientôt rendu ces fluides inaptes à remplir leur destination, s'ils n'étaient souvent renouvelés et rafraîchis: c'est ce besoin qui fait sentir la soif.

Nous croyons que le siège de la soif réside dans tout le système digesteur. Quand on a soif (et en notre qualité de chasseur nous y avons souvent été exposé), on sent distinctement que toutes les parties inhalantes de la bouche,du gosier et de l'estomac sont entreprises et nérétisées; et si quelquefois on apaise la soif par l'application des liquides ailleurs qu'à ses organes, comme par exemple le bain, c'est qu'aussitôt qu'ils sont introduits dans la circulation, ils sont rapidement portés vers le siège du mal, et s'y appliquent comme remèdes.

Diverses espèces de soif.

En envisageant ce besoin dans toute son étendue, on peut compter trois espèces de soif: la soif latente, la soif factice et la soif adurante.

La soif latente ou habituelle est cet équilibre insensible qui s'établit entre la vaporisation transpiratoire et la nécessité d'y fournir; c'est elle qui, sans que nous éprouvions quelque douleur, nous invite à boire pendant le repas, et fait que nous pouvons boire presque à tous les moments de la journée. Cette soif nous accompagne partout et fait en quelque façon partie de notre existence.

La soif factice, qui est spéciale à l'espèce humaine, provient de cet instinct inné qui nous porte à chercher dans les boissons une force que la nature n'y a pas mise, et qui n'y survient que par la fermentation. Elle constitue une jouissance artificielle plutôt qu'un besoin naturel: cette soif est véritablement inextinguible, parce que les boissons qu'on prend pour l'apaiser ont l'effet immanquable de la faire renaître; cette soif, qui finit par devenir habituelle, constitue les ivrognes de tous les pays; et il arrive presque toujours que l'impotation ne cesse que quand la liqueur manque, ou qu'elle a vaincu le buveur et l'a mis hors de combat.

Quand, au contraire, on n'apaise le soif que par l'eau pure, qui paraît en être l'antidote naturel, on ne boit jamais une gorgée au delà du besoin.

La soif adurante est celle qui survient par l'augmentation du besoin et par l'impossibilité de satisfaire la soif latente.

On l'appelle *adurante*, parce qu'elle est accompagnée de l'ardeur de la langue, de la sécheresse du palais, et d'une chaleur dévorante dans tout le corps.

Le sentiment de la soif est tellement vif, que le mot est, presque dans toutes les langues, le synonyme d'une appétence excessive et d'un désir impérieux; ainsi on a soif d'or, de richesses, de pouvoir, de vengeance, etc., expressions qui n'eussent pas passé, s'il ne suffisait pas d'avoir eu soif une fois dans sa vie pour en sentir la justesse.

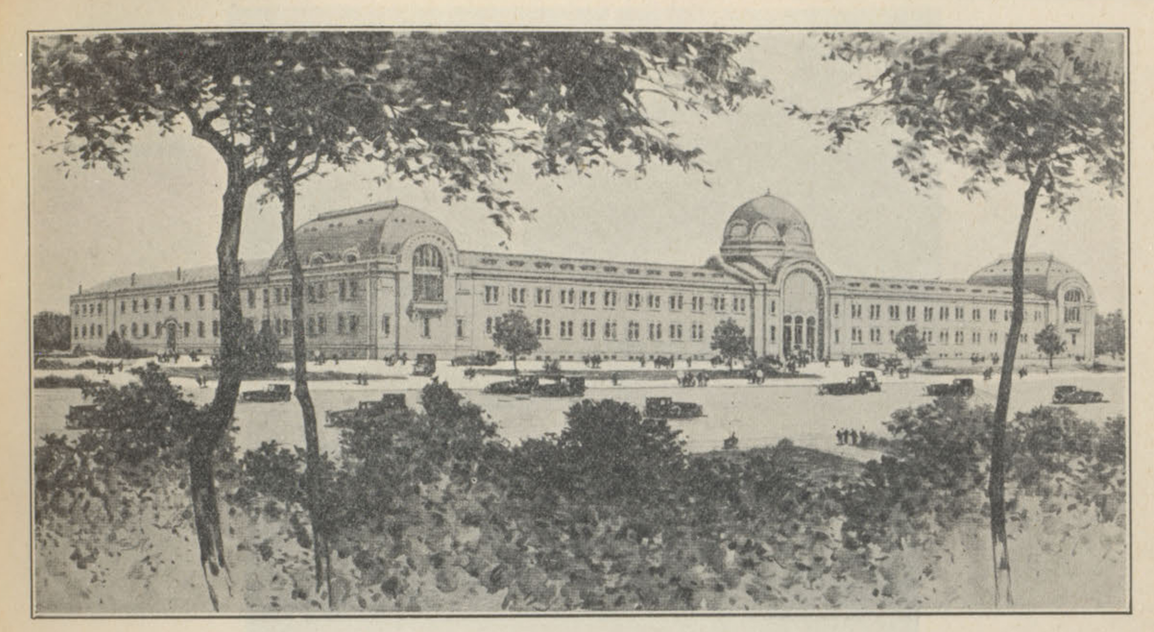
L'appétit est accompagné d'une sensation agréable, tant qu'il ne va pas jusqu'à la faim; la soif n'a point de crépuscule, et dès qu'elle se fait sentir il y a malaise, anxiété, et cette anxiété est affreuse quand on n'a pas l'espoir de se désaltérer.

Par une juste compensation, l'action de boire peut, suivant les circonstances, nous procurer des jouissances extrêmement vives; et quand on apaise une soif à haut degré, ou qu'à une soif modérée on oppose une boisson délicieuse tout appareil papillaire est en titillation, depuis la pointe de la langue jusque dans les profondeurs de l'estomac.

On meurt aussi beaucoup plus vite de soif que de faim. On a des exemples d'hommes qui, ayant de l'eau, se sont soutenus pendant plus de huit jours sans manger, tandis que ceux qui sont absolument privés de boissons ne passent jamais le cinquième jour.

La raison de cette différence se tire de ce que celui-ci meurt seulement d'épuisement et de faiblesse, tandis que le premier est saisi d'une fièvre qui le brûle et va toujours en s'exaspérant.

(*à suivre*)



Vichy (France) Etablissement Thermal

VICHY

La réputation de Vichy, devenue universelle, se justifie non seulement par la haute valeur thérapeutique des Sources de l'Etat mais encore par l'importance et la beauté des installations qui en ont fait la *Grande Station mondiale.*

Vichy, au cœur de la France, sur la rive droite de l'Allier, est à 365 kilomètres de Paris, sur la ligne de Paris à Lyon par le Bourbonnais. Son climat est doux et sec. Des brises rafraîchissantes, dues au voisinage de la rivière, tempèrent les nuits estivales. La ville, entourée de collines d'aspect riant, semble, au milieu de ses parcs de plusieurs kilomètres, blottie dans un nid de verdure et de fleurs, où tout y est groupé pour attirer, séduire et retenir les touristes.

Aussi le clientèle étrangère qui fréquente de plus en plus Vichy en a-t-elle fait sa ville d'eau d'élection.

De Mai à Octobre, des théâtres, des music-halls, des concerts symphoniques s'offrent aux amateurs de distractions.

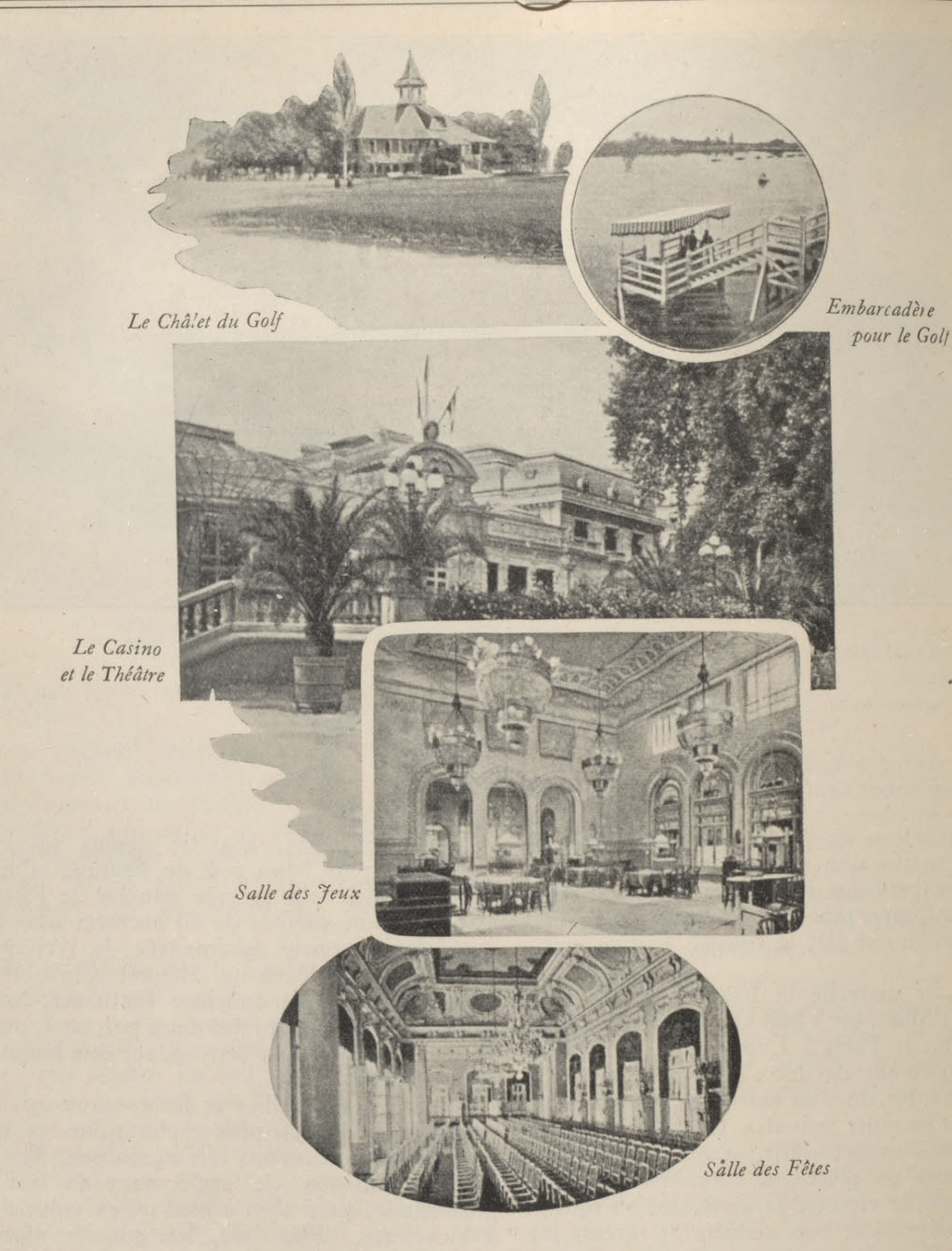
Les sports de tous genres sont en grand honneur à Vichy, qui, à ce point de vue encore, a la prééminence sur toutes les stations thermales: Courses de chevaux réputées, Concours hippique, le plus important de France après celui de Paris, Tir aux pigeons, tous ces évents sportifs se succèdent sans interruption. Sur les terrains du Sporting Club de Vichy des Matches de golf et de tennis réunissent les meilleurs joueurs du monde entier.

Vichy, en effet, possède depuis plusieurs années le plus beau *golf* de France, admirablement situé sur la rive gauche de l'Allier. Il couvre une surface de 30 hectares dans une magnifique prairie agrémentée de rivières à eau courante. Dans un élégant Club House sont aménagés les douches, vestiaires, buffet et thé. Le jeu comprend deux parcours, un de 18 trous et l'autre de 9 trous, sur une longueur totale de 7 km. 600.

La vallée de l'Allier et les coteaux qui l'avoisinent sont des plus pittoresques et permettent des excursions très agréables. Vieilles églises, châteaux de style, sont un but de promenade, aussi bien à pied qu'en voiture ou à bicyclette. Plus loin, les massifs montagneux de l'Auvergne invitent aux longues randonnées en automobile.

Les Sources de l'Etat exploitées par la Compagnie Fermière sont: Les Célestins, 18°; la Grande Grille, 41°; l'Hôpital, 33°; le Puits Chomel, 43°; Lucas, 28°; le Parc, 21°; et, près Vichy, Mesdames et Hauterive.

Les buvettes des quatre sources: Grande Grille, Chomel, Lucas et Mesdames, sont groupées sous une immense galerie promenoir, aménagée en vue de faciliter le service rapide de distribution des verres d'eau au nombreux public qui les fréquente. Les vasques de ces sources, comme aussi celles des sources de l'Hôpital et des Célestins, sont recouvertes de cloches en cristal, hermétiquement closes, pour



Le Châlet du Golf

Embarcadère pour le Golf

Le Casino et le Théâtre

Salle des Jeux

Salle des Fêtes

empècher toute pénétration possible des poussières de l'air. Les verres sont rincés à l'eau stérilisée chaude, puis remplis d'eau minérale sous les yeux des buveurs, qui peuvent se rendre compte que les soins les plus minutieux sont pris pour assurer la parfaite exécution de ce service important.

Source des Célestins

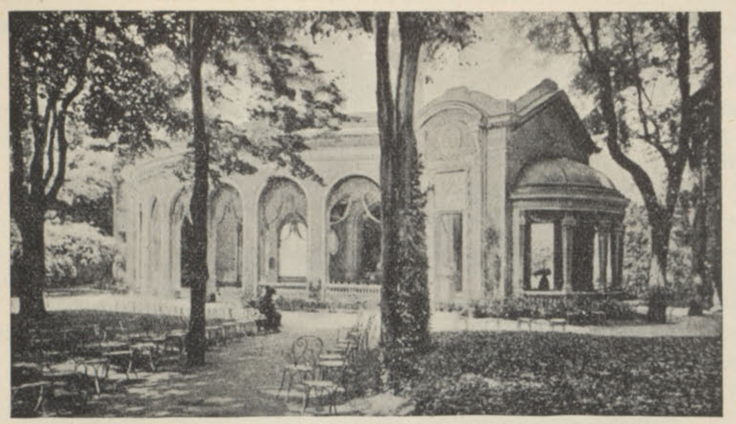
La source des Célestins, qui doit son nom à un couvent de Célestins existant autrefois à cet endroit, est située près le vieux Vichy, à l'extrémité des nouveaux Parcs, et jaillit directement d'un vaste massif de roches.

Son débit est considérable. L'eau des Célestins est très fraîche et très pétillante. Elle agit sur la sécrétion rénale et augmente notablement la diurèse. C'est cette action qui la recommande plus particulièrement, pour la cure à domicile, dans les cas de gravelle urique, coliques néphrétiques, goutte, diabète, et dans les premières périodes des aflections chroniques des voies urinaires.

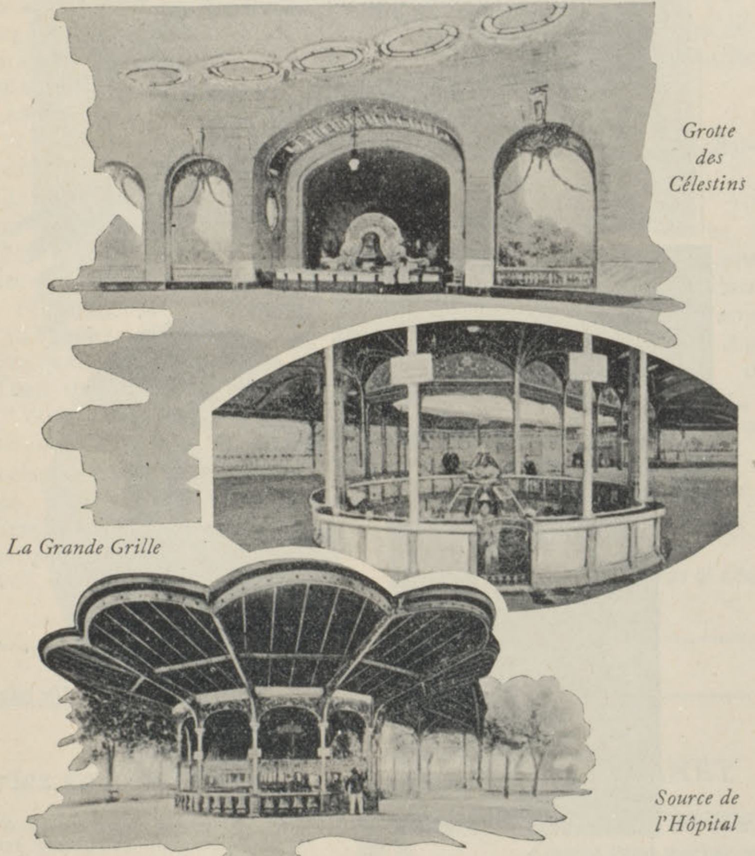
Source de la Grande Grille

De toutes les sources de Vichy, la *Grande Grille*, située à l'angle Est de la Galerie des Sources, est celle qui répond le mieux, dans l'esprit, à l'idée qu'on se fait d'une source thermale jaillissante.

Au centre d'un bassin circulaire, l'eau jaillit et bouillonne. Ce phénomène d'ébul-



Source des Célestins



Grotte des Célestins

La Grande Grille

Source de l'Hôpital

lition est dû à la presssion souterraine et à la grande quantité de gaz carbonique dont la sauce est saturée. Son débit est énorme et suffit non seulement aux besoins de la consommation locale et de l'exportation, mais encore au service des bains et douches.

Elle est spécialement recommandée dans les cas d'affection du foie, d'engorgement des viscères abdominaux, de coliques hépatiques accompagnant la lithiase biliaire. Elle exerce sur le foie une action stimulante indéniable, que révèle l'augmentation notable de l'écoulement de la bile. Cette action spéciale largement utilisée dans la cure en fait le plus précieux des agents thérapeutiques dans tous les cas d'hépatisme.

Depuis des siècles, des légions d'hépatiques y sont guéris, souvent après une seule cure de trois semaines, surtout si les malades prennent de temps à autre la peine de faire chez eux une cure complémentaire d'eau de Vichy-Etat.

Source de l'Hôpital

Cette source, située derrière le Casino, jaillit dans un vaste bassin exhaussé au-dessus du sol et protégé par un pavillon en fer forgé.

Son débit abondant suffit amplement à la consommation locale ou extérieure, ainsi qu'au service des bains et douches.



Galeries et Hall d'entrée de l'Etablissement Thermal

Tennis des Célestins

Un coin du Parc

Un coin du Parc

L'eau de l'Hôpital excite l'appétit et facilite particulièrement les fonctions stomacales.

Son action calmante et analgésique explique son emploi plus spécial dans les cas de dyspepsies, sous presque toutes leurs formes et l'usage considérable qui en est fait en bouteilles, où elle conserve ses qualité primordiales, même après de longs mois.

Le Grand Casino de Vichy est un édifice des plus luxueusement aménagé dont les proportions s'harmonisent à merveille avec le cadre de verdure qui l'entoure, un centre mondain fort élégant, un lieu de plaisirs plein d'attraits et un rendez-vous familial d'une charme tout particulier.

Il possède une entrée en face de la Restauration et une autre à l'extrémité des galeries couvertes. De ce côté, une vaste galerie, pavée de mosaïque, donne accès dans un hall somptueux qui sert de promenoir, de salle de gala et de foyer du théâtre.

Dans ce même hall, du côté du théâtre, s'ouvrent les somptueuses salles de jeu et leurs dépendances. Vient ensuite la grande salle du restaurant dont une façade donne sur l'allée de la Restauration et l'autre sur les terrasses du Casino. A côté, s'ouvre la salle des Fêtes, de beau style Louis XIV, avec aussi sa véranda et sa terrasse spacieuse donnant sur le parc, où l'on peut se reposer, pendant que les enfants jouent à l'aise dans le délicieux jardin réservé.

Tout proche enfin, voici le *Théâtre* lui-même. La façade extérieure en est fort belle, mais la scène et la salle sont plus grandioses encore.

Le théâtre possède cinq entrées principales dont trois donnent sur le grand hall et deux sur le vestibule du Casino.

La salle de spectacle, merveille de décoration et de disposition, contient près de 1,500 places.

Elle est continuellement ventilée par un système spécial qui assure une aération parfaite et maintient dans la salle une fraîcheur agréable, même aux jours les plus chauds.

Fabrication des Pastilles "Vichy-Etat"

Dans le but de fournir à la thérapeutique le sel extrait des Eaux naturelles de Vichy et recélant au maximum les propriétés de ces eaux, la Compagnie Fermière a installé à Vichy de vastes Laboratoires où l'extraction des Sels minéraux s'affectue à l'aide d'appareils perfectionnés. Les eaux des Sources de l'Etat y sont amenées et traitées avec tous les soins exigés par cette délicate opération.

Le sel extrait de ces eaux possède une composition chimique semblable à celle de l'eau minérale elle-même. En faisant dissoudre environ cinq grammes de ce sel dans un litre d'eau pure, on obtient une excellente eau alcaline qui ne vaut pas, évidemment, l'eau minérale naturelle, mais du moment qu'on ne peut employer l'eau qui jaillit naturellement des Sources de "VICHY-ETAT", aucune autre ne s'en rapproche davantage.

Ces sels sont vendus dans le commerce sous le nom de "SELS VICHY-ETAT", en paquets dosés pour un litre d'eau, ou en flacons portant, comme marque de garantie, le disque bleu "VICHY-ETAT".

"Pastilles Vichy-Etat"

Les "PASTILLES VICHY-ETAT", fabriquées avec les "SELS VICHY-ETAT", sont très blanches et d'un goût très agréable et bien supérieures aux pastilles du commerce, dites de Vichy, qui sentent leur origine pharmaceutique.

Les "PASTILLES VICHY-ETAT" sont recommandées aux personnes dont la digestion est accompagnée d'une sensation dans la gorge plus ou moins prononcée, causée par une sécrétion excessive de suc gastrique, et aussi aux personnes qui, entre les repas, éprouvent la sensation de tiraillements, crampes et douleurs d'estomac.

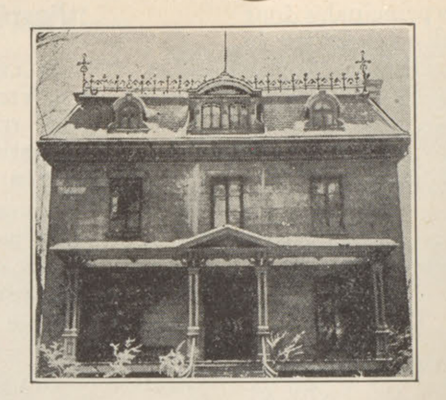
Elles ne se vendent qu'en boîtes scellées portant comme marque d'authenticité le disque bleu "VICHY-ETAT".

"Comprimes Vichy-Etat"

Préparés avec les sels "VICHY-ETAT", ces comprimés dégagent, en se dissolvant dans l'eau, une quantité de gaz équivalente à celle qui se trouve en dissolution dans l'eau de Vichy naturelle. L'eau alcaline ainsi préparée est donc gazeuse, ce qui la rend digestive et agréable.

Quatre ou cinq comprimés pour un verre d'eau suffisent. Leur volume très réduit permet d'en avoir toujours sur soi. Leur prix modique les met à la portée de tous. Les comprimés "VICHY-ETAT" ne se vendent qu'en flacons de 100 comprimés.

Courtoisie de la ***Maison Herdt & Charton, Montréal.***



Exposition Annuelle aux Ecoles Ménagères Provinciales de Montréal

Le jeudi, 26 mars dernier, nous avons visité avec grand intérêt, la magnifique exposition annuelle des travaux d'élèves, organisée par *les Ecoles Ménagères Provinciales de Montréal*, si savamment dirigées par *Mlle A. Gérin-Lajoie*, assitée d'excellents professeurs parmi lesquelles, mentionnons *Madame R. Lacroix*, assistante-directrice, *Mlle H. Sicotte*, *Madame de Hoey*, et *Mlle I. Ouimet*.

Nous publions un peu plus loin le très intéressant discours de Mlle Gérin-Lajoie, lequel, en quelques mots, mettra nos lecteurs parfaitement au courant des activités de cette institution.

A gauche, en entrant, nous nous sommes trouvés dans la section de *coupe et couture*, Mlle Gérin-Lajoie a bien voulu nous montrer avec quel art, les élèves savent arranger d'élégantes robes, de beaux sous-vêtements, sans compter la lingerie de maison qui tient, elle aussi, une grande part de cette section.

On dit souvent que nos jeunes filles *ne savent plus raccommoder*, *repriser*, *arranger* les vêtements comme le faisaient autrefois nos bonnes grand'mères; nous partagions un peu cette opinion, qui court en somme les rues, mais, pour notre agréable confusion nous avons la preuve que tous ces travaux sont encore à l'honneur; nous avons vu des reprisages invisibles, des robes d'enfants faites avec de vieilles robes de la maman, des vêtements du papa se transformer en complets pour garçonnets, et cela nous a prouvé encore une fois qu'il ne faut pas juger notre monde moderne plus mauvais qu'il n'est.

Nous avons ensuite pénétré dans la salle réservée à *l'art culinaire;* sur une immense table, décorée avec goût, nous avons admiré des mets délicieux vraiment appétissants et artistiquement dressés.

L'espace nous fait défaut pour pénétrer dans les détails, mais par l'ensemble de cette exposition, nous reconnaissons que l'œuvre des Ecoles Ménagères Provinciales est magnifique.

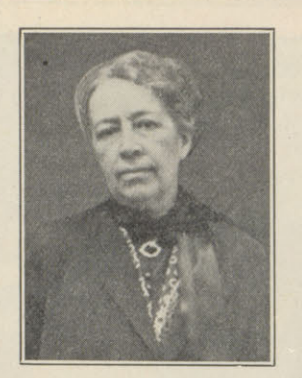
Parlons maintenant de l'immeuble qui abrite les Ecoles Ménagères, nous sommes obligés de regetter sincèrement que son cadre ne soit pas en rapport avec l'importance de l'institution.

Quand on compare l'immeuble actuel des Ecoles Ménagères avec les magnifiques écoles de Montréal, on regrette la mauvaise part qui est accordée aux Ecoles Ménagères, pourtant si utiles.

Nous voudrions un immeuble digne de ces écoles, quelques chose de beau, de grand, de vaste, *une belle salle de conférence*, enfin tout ce qu'il faut pour répondre au développement prodigieux de l'art féminin.

Combien de personnes ont visité l'exposition le 26 mars, nous ne le savons pas; à l'heure où nous nous sommes présentés, il y avait foule tant il est vrai que cette manifestation est populaire à Montréal.

A *Madame F. L. Beique*, fondatrice de l'œuvre et présidente actuelle, au conseil d'administration, au personnel enseignant et aux élèves des Ecoles Ménagères Provinciales, la *Revue Culinaire* offre son admiration et ses sincères compliments.



Rapport des Ecoles Ménagères Provinciales pour l'Année 1930-1931

par Mlle Gérin-Lajoie
Directrice

Monsieur le Président,
Mesdames, Messieurs,

C'est bien le 7 *novembre* 1904, *que notre dévouée fondatrice, Madame Béique, dont nous sommes si fières, démontrait dans une assemblée générale de la Société St J. B., les avantages qu'il y aurait, de créer une école Normale Ménagère à Montréal, pour y former des professeurs, qui iraient à leur tour, donner cet enseignement dans toute la Province. Et cette œuvre, à la fois familiale et sociale, était si nécessaire, que l'idée fut immédiatement adoptée à l'unanimité et mise en pratique.*

L'Ecole Ménagère Provinciale compte donc vingt-sept années d'activité, et un quart de siècle d'enseignement suivi sans défaillance. On suggère de fêter les noces d'argent de l'Ecole. Quel rêve se réaliserait, si cet anniversaire se célébrait dans l'annexe projetée et... promise!

Le Comité d'administration composé de dames et de Messieurs a beaucoup travaillé pour installer l'école dans le local qui lui convient, la direction et les professeurs ont fait preuve de beaucoup de bonne volonté, les élèves ont afflué de toutes parts, et le nombre s'accentuant tous les jours, il faut agrandir les cadres de l'Ecole. Qu'y a-t-il à faire pour voir cette Ecole s'élever modeste peut-être mais fière, puisqu'elle serait le signe d'un travail persévérant?... Je ne sais... Il faudrait que toutes les énergies des canadiens-français s'unissent et que l'on se rendit compte jusqu'à quel point est nécessaire une œuvre, dont dépend le bonheur de la famille et de la société. En attendant voyons où nous en sommes.

ADMINISTRATION: *Comme je le mentionnais plus haut Madame F. L. Béique, fondatrice de l'œuvre en est la Présidente actuelle, avec le concours de Mmes N. K. Laflamme, Henri Baudry, Israel Tarte et Mme Ernest Guimond.— M. le Sénateur Dandurand, président des Ecoles Ménagères Provinciales, L'Hon. Sénateur F. L. Béique, M. l'Abbé O. Maurault, M. Alpnonse Désilets, Directeur de l'enseignement agricole ménager à Québec, M. Guy Vanier, président général de la Société St-J. B. à Montréal, M. C. C. Gravel, M. Ernest Guimond, forment la Comité des Messieurs.*

LE PERSONNEL: *Antoinette Gérin-Lajoie, directrice. Madame R. Lacroix, assistante directrice et professeur d'un cours spécial pratique d'art culinaire, d'un cours démonstratif de cuisine et des cours de coupe et de couture. Melle Herminie Sicotte, professeur des cours d'art culinaire pratique et d'un cours de démonstration du soir. Madame de Hoey, professeur de coupe et de couture Melle Simonne Joron, maitresse d'un cours élémentaire de couture. Melle Irêne Ouimet, maîtresse de Chapeaux.*

ENSEIGNEMENT ET STATISTIQUE: *Voici la nature des cours et le nombre d'élèves présentes:*

Cinq (5) *cours de coupe et de couture de vingt* (20) *leçons chacun, soit cent* (100) *leçons. Chaque leçon groupait trente-trois* (33) *élèves ce qui donne un nombre global de* 162 *élèves.*
couture 162

Cinq (5) *cours de cuisine pratique de vingt* (20) *leçons chacun, soit cent* (100) *leçons, chaque leçon groupait vingt-quatre* (24) *élèves, ce qui donne un nombre global de* 120 *élèves.*
cuisine practique 120

Deux (2) *cours de diététique en anglais pour gardes-malades de langue anglaise de dix* (10) *leçons chacun ont été donnés à* 26 *élèves chacun: nombre global* 52. diététique 52

Deux (2) *cours de modes (chapeaux) l'un de dix* (10) *leçons et l'autre de cinq* (5) *leçons ont été donnés, l'un à vingt* (20) *elèves et l'autre à dix-huit* (18) *élèves. Ce qui fait un nombre global de* 38 *élèves.* chapeaux 68

Une Belle Exposition aux Ecoles Ménagères à Montréal

• • •



Plus de deux cent-cinquante travaux ont été confectionnés par les élèves des Ecoles Ménagères pendant l'année. En haut, on voit les mets exécutés par les élèves des cours d'art culinaire. Au-dessous, on remarque les vêtements et les ouvrages de fantaisie exposés par les élèves du cours de couture. —
(Cliché la "Presse".)

Deux (2) *cours de fantaisie, le dernier comprenant la couture élémentaire, dix* (10) *leçons chacun, soit vingt* (20) *ont été données. Le premier cours comptait* 12 *élèves, et le second dix-sept* (17) *élèves. Ce qui fait un nombre global de vingt-neuf* (29) *élèves.* fantaisie 29

Total du nombre d'élèves inscrites à l'avance pour ce semestre: 401 *élèves.* total 401

En plus deux (2) *cours de cuisine de démonstration ont été donnés* 2 *fois la semaine devant de nombreux auditoires, composés de personnes qui pour la plupart ne s'inscrivent pas à l'avance et dont le nombre varie quelque peu. Ce premier semestre a entrainé aux deux cours, une moyenne présence d'une centaine de personnes, ce qui donnerait le chiffre de* 2,200 *présences.* 2,200

Nous comptons sur le second terme pour augmenter ce total, d'un tiers d'élèves. Tous les cours d'art culinaire, de couture, de modes et de fantaisies reprennent le 6 *avril. En outre s'il y a des moments de disponibles, nous organiserons des cours intéressants qui seront annonçés par la voix des grands quotidiens, qui nous ont déjà si généreusement traités depuis la fondation de l'Ecole. Nous profitons de la circonstance pour leur exprimer notre bien vive reconnaissance.*

Un grand merci à ceux et celles qui ont bien voulu s'inscrire sur la liste des donateurs de prix:

Mme F. L. Béique, M. le Sénateur Dandurand les professeurs de l'Ecole, les élèves, les amies et amis de l'Ecole.

Nos sentiments de gratitude à tous les membres du Comité d'administration pour nous avoir consacré un temps si précieux. Un merci également au gouvernement de la province de Québec et à la ville de Montréal, pour leur généreuse allocation, qui nous permet de donner cet enseignement si nécessaire.

Je suis certaine d'être l'écho de toutes les personnes présentes, en faisant mention du dévoûment des professeurs, qui ont su, avec tant de zèle, s'attirer des sympathies si grandes et un public toujours croissant. En leurs noms et au mien, je dois dire à nos chères élèves, combien elles nous ont fait sourire de bonheur en nous apportant leurs divers travaux. Par ce fait, elles n'auront pas peu contribué à rehausser l'éclat de cette fête, déjà toute de cœur.

Pardonnez-moi, Mesdames, Messieurs, Mesdemoiselles, de vous avoir retenus trop longtemps, c'est que je sens que le mot "merci" répond imparfaitement aux sentiments qui m'animent aujourd'hui.

Mais voilà que des récompenses vont vous parler à tous, de contentement, de satisfaction, de reconnaissance, même de ravissement! Nous allons donc procéder à la distribution des prix sans plus tarder.

La Onzième Réunion Gastronomique a eu lieu à l'Hôtel Windsor, Montréal, le 26 Mars Dernier



M. ROBERT JACQ, Intendant Général de l'Hôtel Windsor, Montréal

La chambre de commerce française au Canada continue avec succès son excellente campagne gastronomique.

La dernière réunion eut lieu le 26 mars dernier à l'Hôtel Windsor sous l'habile direction de M. Robert Jacq, l'intendant général de l'Hôtel, assisté de M. Thos. Karas, maître d'hôtel.

Le répas était préparé par M. Louis Bérard, chef du Windsor, et le menu, dans son ensemble, a obtenu une moyenne de 4½ sur 5, ce qui indique la haute qualité du dîner.

Après le repas, M. Edouard Carteron, Consul général de France, dirigea les débats d'une façon charmante et tous les invités félicitèrent M. Pierre Leblanc, atoctégic (organisateur) de la Réunion pour son excellent dîner.

La prochaine réunion aura lieu fin avril, probablement au Ritz, M. Marcel Nougier, président de la chambre de Commerce Française, a été désigné comme prochain organisateur.

VOICI LE MENU

—

La Petite Marmite Henri IV

—

Les Aiguillettes de Saumon du Pacifique à la Waleska

—

Les Poussins en Casserole Grand'Mère
Haricots Verts Sautés au Beurre

—

Le Brie

—

La Croûte aux Fruits Parisienne

—

Moka

—

VINS

Martinet Piat, Pouilly 1921
Chateau Margaux 1922
Dry Monopole Heidsieck, Brut



Les plus fortes ventes au monde

La raison s'en trouve dans chaque bouteille

Embouteillé exclusivement par nous en Ecosse

Born 1820
Still going strong!





Le Choix des Gourmets

Bouteilles	26 ozs.	**$2.50**
Flacons	40 ozs.	**3.75**

CAVIAR ROMANOFF



Un mets Royal!

Une saveur sans égale!

la note Gastronomique d'un repas.

Différentes présentations du Caviar "Romanoff"

Seuls Agents pour le Canada

HENRI JONAS & CO. MONTREAL

MAISON FONDEE EN 1870

La fabrication des Pâtes Alimentaires

par M. P. Bienvenu

Directeur-gérant des Etablissements Catelli.

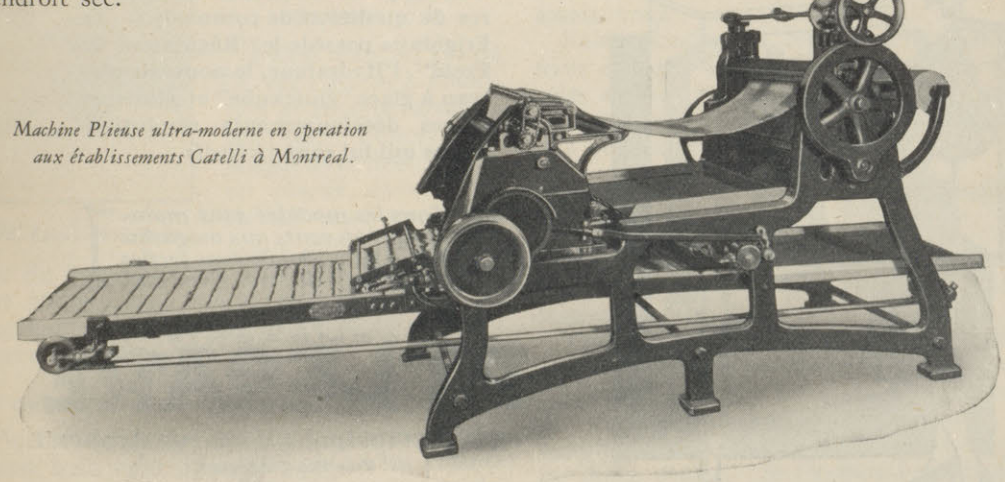
La fabrication des pâtes alimentaires date depuis plusieurs siècles, s'il faut en croire l'histoire, mais ce n'est que depuis 15 ans, tout au plus, que la fabrication des *nouilles aux œufs* a pu donner des résultats satisfaisants, tant au point de vue du fabricant, qu'à celui du consommateur.

Les pâtes aux œufs demandent une attention toute spéciale, non seulement dans le choix de la matière première, mais encore dans le manutention. De plus, ces pâtes doivent être soumises à un procédé de *séchage*, qui en permet la conservation presque indéfinie, en autant, cependant, que ces pâtes soient gardées dans un endroit sec.

alors fait à la machine, caractéristique à peu près exclusive aux manufacturiers du Nouveau Continent, car bon nombre d'industriels, Français et Italiens, font encore le tournage de la pâte à la main, ce qui n'a pas le même caractère hygiénique.

Ces pâtes tournées à la machine tombent automatiquement dans un tiroir, qui à son tour est placé dans un séchoir, séchoir qui a vraiment la forme d'une "commode" immense où l'on peut voir des centaines et des centaines de tiroirs.

Le séchage de ces pâtes se fait dans de l'air activé par la force motrice et influencé par les conditions extérieures de l'atmopshère, ce qui le rend très délicat et parfois très difficile.



Machine Plieuse ultra-moderne en operation aux établissements Catelli à Montreal.

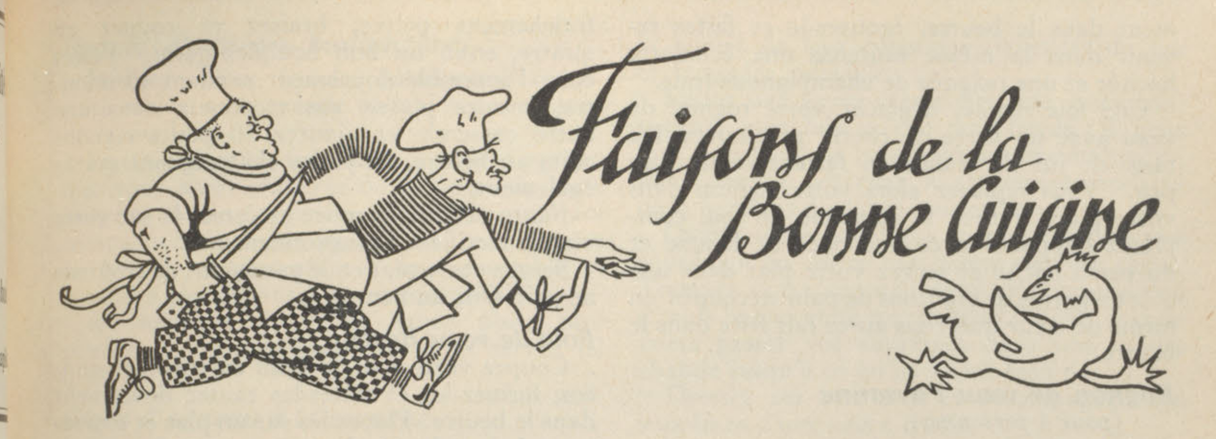
De la semoule de blé dur, des œufs frais, et des épices variés, voilà tout ce qui entre dans la fabrication des nouilles aux œufs, dont le pétrissage doit être fait à une température uniforme.

Du pétrin, la pâte aux œufs est portée sur une table spéciale, où elle est roulée pendant plusieurs minutes entre des rouleaux d'acier, d'un fini spécial, rouleaux enduits d'une huile incolore et inodore, de manière à donner à la pâte un velouté, qui aura son rôle à jouer, lorsque la ménagère goûtera ce produit vraiment exquis.

De cette table à rouleaux, la pâte est portée à une machine appelée "*plieuse* (voir illustration) et le tournage de cette pâte aux œufs est

Une bonne pâte aux œufs doit conserver un certain pourcentage d'humidité et cependant, ne pas contenir trop d'eau ce qui l'exposerait à moisir. De plus, elle doit être d'une épaisseur raisonnable si elle veut garder toute sa saveur.

L'énumération des différentes opérations, par lesquelles doivent passer les nouilles aux œufs: *qualité*, *hygiène*, *propreté* la plus rigoureuse et souci que cette pâte *ne soit pas touchée par la main des employés*, demontre l'excellente fabrication de la nouille Catelli.



Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise.

Par M. Louis Mauron
Chef Cuisinier


M. Louis Mauron

VEAU

Riz de veau bonne-maman

Faites blanchir vos ris de veau jusqu'à ébullition et ensuite rafraîchissez-les. Foncez une plaque avec des légumes et placez dessus vos ris de veau que vous aurez mouillés au ¾ avec du jus de viande et faites braiser pendant 40 minutes; retirez ensuite vos ris de veau, faites réduire votre sauce et, au moment de servir, versez-la sur votre plat.

Ris de veau a la riche.

Piquez vos ris de veau de lard et de truffe, braisez seulement à moitié; placez-les ensuite dans une sauteuse avec des carottes, navets, céleri que vous émincez; ajoutez-y des petits oignons et faites braiser avec un bon jus pendant 30 minutes.

Faites réduire la sauce et versez-la sur votre plat qui doit être servi en cocottes.

Escalope de ris de veau favorite.

Faites blanchir vos ris de veau et mettez-les sous presse jusqu'à ce qu'ils soient froids; coupez-les en tranches de ¼ de pouce d'épaisseur, assaisonnez ces escalopes et faites-les sauter au beurre clarifié. Dressez vos escalopes en turban et placez dessus une tranche de foie gras fariné et sauté au beurre. Garnissez le milieu du plat avec des pointes d'asperges liées au beurre.

Avec vos escalopes vous pouvez servir une sauce Madère.

Ris de veau grillés.

Blanchissez vos ris de veau, et quand ils sont refroidis, coupez-les en morceaux que vous assaisonnez.

Faites fondre du beurre dans lequel vous ferez tremper vos ris de veau. Placez-les ensuite sur un gril; quand ils sont à point, accompagnez votre plat de beurre maître d'hôtel que vous servez à part.

Bouchées de ris de veau au champignons
(*pour* 12 *personnes*).

Prenez 3 beaux ris de veau que vous faites blanchir; ensuite braisez-les, et une fois cuits, laissez-les refroidir.

Prenez une douzaine de beaux champignons que vous coupez en quatre et faites-les revenir au beurre dans une casserole. Coupez vos ris-de veau, ajoutez vos champignons, faites chauffer le tout et mélangez avec une chopine de sauce crème. Si l'appareil est trop clair, vous pouvez le lier avec un ou deux jaunes d'œufs, que vous mélangez avec une cuillérée de crème.

Rognon de veau.

Pour faire sauter un rognon de veau, il faut d'abord le dégraisser, lui enlever tous les nerfs et le couper en morceaux pas trop minces pour éviter qu'ils durcissent pendant la cuisson.

S'il doit être grillé, il faut le parer de façon à laisser un peu de graisse autour, puis on le fend en deux dans sa longueur et on l'embroche.

Rognon de veau sauté au cherry
(*pour* 4 *personnes*).

Préparez votre rognon comme il est dit précédemment, une fois coupé, assaisonnez-le de poivre et de sel. Faites-le sauter vive-

ment dans le beurre, égoutez-le et faites revenir dans la même sauteuse une échalotte hachée et une poignée de champignons frais.

Une fois rissolé, déglacez votre rognon de veau avec un verre de cherry et ajoutez une tasse de jus de viande en faisant réduire un peu. Vous replacez alors votre rognon dans votre place, retirez la casserole du feu, complétez l'appareil avec une once de beurre et du persil haché et servez votre plat dans une cocotte garnie de croûtons de pain découpés en forme de cœur que vous aurez fait frire dans le beurre.

Rognon de veau Paysanne

(*pour* 4 *personnes*).

Faites revenir dans le beurre 4 onces de lard de poitrine que vous aurez coupé en dés et blanchi. Placez dans votre beurre 4 onces de champignons émincés, faites ensuite égouter le lard et les champignons, servez-vous de votre beurre pour faire sauter vivement vos rognons, lesquels ont été coupés et assaisonnés comme il est dit dans les précédentes recettes.

Déglacez avec un verre de vin blanc et une tasse de jus de viande.

Remettez votre lard et vos champignons avec vos rognons et remuez le tout en ajoutant une once de beurre frais et du persil haché.

Servez votre plat en cocottes.

Blanquettes de veau à l'ancienne

(*pour* 5 *personnes*).

Prenez un morceau d'épaule d'environ 2 livres que vous découpez en morceaux égaux de 2 pouces carrés. Placez votre viande dans une casserole, mouillez avec de l'eau, juste assez pour recouvrir la viande et ajoutez pour la cuisson un bouquet garni: une carotte, un oignon piqué avec du clou de girofle, une feuille de laurier; assaisonnez un peu et faites cuire le tout pendant 40 minutes.

Enlevez ensuite votre viande et préparez dans une autre casserole un petit roux dans lequel vous versez votre bouillon; laissez cuire un peu, passez à l'étamine et liez votre sauce avec 3 jaunes d'œufs délayés dans un peu de crème.

Versez tout l'ensemble sur votre viande avec du persil haché; vous pouvez comme garniture, placer autour du plat 7 ou 8 petits oignons blancs et autant de petits champignons que vous aurez fait cuire.

Sauté de veau Marengo

(*pour* 4 *personnes*).

Faites revenir dans l'huile 2 livres de veau que vous aurez coupé en morceaux égaux de 2 pouces carrés; ajoutez un gros oignon haché et une petite gousse d'ail écrasé. Quand votre viande est bien rissolée, égoutez l'huile et déglacez avec une tasse de vin blanc; mouillez le reste avec un fond brun, ajoutez 6 tomates fraîchement pelées, braisez et coupez en quatre, enfin un bon bouquet garni. Faites cuire l'ensemble doucement pendant 40 minutes, ensuite placez vos morceaux dans une autre casserole et ajoutez 10 petits oignons cuits au beurre, 10 petits champignons sautés également.

Faites réduire la sauce et versez-la sur votre viande rectifiant l'assaisonnement.

Servez votre plat en le garnissant de croûtons de pain frits au beurre.

Foie de veau Berey.

Coupez votre foie de veau en tranches minces, farinez-les et faites-les sauter doucement dans le beurre. Placez-les sur un plat et servez-vous de la même poêle pour mettre 2 onces de beurre que vous laissez venir noisette, ajoutez-y une échalotte hachée, du persil et un jus de citron; quand votre sauce est faite, versez-la sur vos trances de foie.

Agneau de Lait

Carré d'agneau bonne-femme

(*pour* 8 *personnes*).

Faites revenir votre viande dans le beurre et ensuite placez-la dans une cocotte ovale avec 10 petits oignons (que vous aurez fait colorer dans le beurre également), 4 onces de lard de poitrine coupé en dés, blanchis et rissolés au beurre, 2 pommes de terre moyennes, que vous découpez en petits morceaux ayant la grosseur d'une olive.

Arrosez le tout avec du beurre fondu et faites cuire doucement au four pendant 40 minutes.

Servez tel quel, en placant la cocotte sur une serviette.

Carré d'agneau printanière

(*pour* 8 *personnes*).

Parez votre carré d'agneau et faites-le revenir dans le beurre; ensuite, placez-le sur une plaque ovale en l'entourant avec 10 petits oignons que vous aurez d'abord fait cuire à moitié dans le beurre, 10 petites carottes, 10 petits navets, coupés en forme de petits œufs, et qui auront été cuits dans un four et glacés, 4 cuillérées de petits pois et même proportion d'haricots verts.

Quand votre agneau est rôti, déglacez la plaque avec un jus de viande, et placez votre viande sur un grand plat ovale et garnissez avec vos légumes.

Servez le jus de rôti à part dans une saucière.

Côtelettes d'agneau Maréchal

(2 *côtelettes par personne*).

Panez les côtelettes dans de la chapelure et faites-les cuire doucement au beurre clarifié; dressez-les en forme de turban avec une large lame de truffe.

Sur chaque côtelette, placez un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

Epaule d'agneau boulangère.

Désossez votre épaule, assaisonnez-la, ensuite roulez votre viande et maintenez-la avec de la ficelle.

Faites colorer au four votre épaule d'agneau que vous aurez entourée de pommes de terre coupées en morceaux égaux, et que vous accompagnez de deux oignons émincés, passez au beurre. Faites rôtir le tout ensemble et n'oubliez pas d'arroser assez souvent.

Au moment de servir votre plat, saupoudrez le tout de persil haché et servez tel quel.

Gigot d'agneau à la menthe.

Placez votre gigot sur une plaque et faites-le rôtir au four, accompagné d'un bouquet de feuilles de menthe. Quand la viande est rôtie, déglacez la plaque avec un jus de viande.

Un gigot d'agneau prend ordinairement 40 minutes pour rôtir.

Servez la sauce à part et aromatisez-la avec de la menthe fraîche hachée.

Sauté d'agneau printanier

(*pour* 10 *personnes*)

Préparez la garniture suivante:

10 petites carottes, 10 morceaux de navets taillés en forme d'olive, 15 petits oignons, 15 petites pommes de terre de la grosseur d'une noix.

Prenez 4 livres de poitrine d'agneau que vous découpez en morceaux d'un pouce carré; faites-les revenir au beurre, et placez-les ensuite dans une casserole que vous aurez farinée avec 2 cuillérées de farine; faire brunir cette farine, mouillez-la ensuite avec un verre de vin blanc, une boite de tomates naturelles et un jus de viande ou bouillon.

Mouillez votre viande pour qu'elle soit simplement couverte et faites cuire au four tout l'ensemble pendant 40 minutes.

Retirez ensuite la viande que vous faites réduire dans la sauce et passez à l'étamine; versez votre sauce sur la viande en la mélangeant avec les légumes.

Servez votre plat en cocottes et saupoudrez-les de persil haché.

Volaille

Suprême de volaille Maryland.

Détachez vos suprêmes de poulet, assaisonnez-les, panez-les à la mie de pain et faites-les cuire au beurre clarifié.

Dressez ensuite vos suprêmes sur des tranches de bacon grillé et entourez-les de bananes frites et de beignets au mais. En même temps que ce plat, servez à part une sauce raifort à la crème.

Suprême de volaille Villeroy.

Enlevez les deux suprêmes d'une poularde, faites-les sauter doucement au beurre jusqu'à la moitié de leur cuisson; enlevez-les du feu et faites-les refroidir.

Faites une sauce crème qui sera assez consistante, une fois qu'elle sera froide, il vous sera possible de la manipuler comme du beurre; pour obtenir cet effet il est recommandable de la lier avec quelques jaunes d'œufs.

Quand votre sauce est froide, masquez vos suprêmes en forme de dôme avec la sauce. Trempez votre appareil dans une composition d'œufs battus et de mie de pain fraîche, ensuite faites passer vos suprêmes dans une friture chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Dressez sur serviette et accompagnez vos suprêmes d'une sauce truffe.

Poulet de grains hôtelière.

Désossez l'intérieur du poulet et remplissez-le de farce et de chair de saucisse très fine, ensuite bridez-le (lier).

Faites rôtir votre poulet au beurre dans une casserole, jusqu'au ¾ de la cuisson normale; ajoutez ensuite un douzaine de champignons émincés, un petit verre de vin blanc et une tasse de sauce brune pour déglacer votre plaque ou casserole.

Placez ensuite votre poulet dans une cocotte, mettez dessus le poulet vos champignons et arrosez avec votre sauce et du persil haché.

Poulet de grains Mireille.

Prenez un plat en terre dans lequel vous pourrez placer aisément votre poulet, beurrez-le et émincez des pommes de terre que vous couchez sur le plat avec des fonds d'artichauts. Coupez ensuite votre poulet sur le dos afin de vous permettre de retirer le plus d'os possible, ensuite couchez votre poulet sur vos pommes de terre et fonds d'artichauts et mettez le tout au four en ayant soin d'arroser souvent.

Quand votre poulet est bien cuit, servez-le tel quel dans le même plat.

Sauces

Sauce hollandaise

(*pour* 5 *personnes*).

Faites réduire dans une casserole à fond épais une cuillérée de vinaigre blanc contenant 7 ou 8 grains de poivre blanc écrasé. Lorsque votre réduction est faite, ajoutez une cuillérée d'eau froide et 3 jaunes d'œufs. Travaillez vivement votre sauce sur le bord du fourneau afin d'éviter que cela devienne trop chaud, ce qui pourrait empêcher la cuisson des jaunes d'œufs.

Lorsque vos jaunes d'œufs deviennent épais et mousseux, retirez votre casserole du fourneau, ajoutez maintenant une ½ livre de beurre fondu en incorporant lentement au commencement, c'est-à-dire par très petite quantité. Ajoutez le sel, une pointe de cayenne, un jus de citron et tenez votre sauce juste tiède car,

rappelez-vous qu'elle ne supporte pas la chaleur, en effet elle tournerait.

N'employez pas de casserole en aluminium, servez-vous de cuivre étamé ou de fer blanc.

Au moment de servir, passez votre sauce à l'étamine (linge).

Sauce Béarnaise.

La sauce Béarnaise suit le même principe que la sauce Hollandaise, seulement, vous faites réduire du vinaigre à l'estragon au lieu de vinaigre blanc.

Quand votre sauce est terminée, ajoutez de l'estragon haché et un fil de glace de viande.

Nota. — La glace de viande est un jus de viande très réduit.

Pommes de Terre

Pommes de terre soufflées.

Pour faire de bonnes pommes de terre soufflées, il faut savoir les choisir, c'est-à-dire qu'elles soient sans défaut. Pelez-les soigneusement et ensuite coupez-les en tranches très fines et surveillez afin que l'épaisseur soit égale.

Lavez vos pommes de terre dans l'eau froide, épongez-les dans un linge et mettez-les ensuite dans de la friture modérément chaude.

Dès qu'elles sont dans la friture, faites-les chauffer progressivement jusqu'à ce que la cuisson soit bien assurée, on le constate lorsque les pommes de terre montent à la surface.

Retirez-les et faites-les égouter délicatement, ensuite trempez-les à nouveau, cette fois dans une friture très chaude, c'est-à-dire saisissez-les; cette nouvelle immersion provoque le gonflement des pommes de terre.

Quand elles sont bien à point, c'est-à-dire dorées, retirez-les de la friture, faites-les égouter sur un linge, salez et poivrez immédiatement.

Pommes de terre frites.

C'est tout un art que de faire de bonnes pommes de terre frites, la chose est simple, mais le peu d'attention de certains cuisiniers fait que bien souvent les frites n'ont pas le goût si recherché des connaisseurs.

En général, les pommes de terre frites sont toujours coupées trop grosses, taillez-les donc en bâtonnets de grosseur régulière d'un demi-pouce d'épaisseur, un petit peu moins serait encore mieux.

Lavez-les et égoutez-les pendant que vous faites chauffer votre friture qui doit être très chaude. Placez ensuite vos pommes de terre dans un panier à friture que vous plongez dans le liquide bouillant, surveillez pour qu'il y ait constante ébullition (c'est le secret de la recette).

Aussitôt que vos pommes de terre sont saisies, c'est-à-dire encore blanchâtres, enlevez-les de la friture et laissez-les se reposer; au bout de cinq minutes, replonge -les à nouveau pour les saisir cette fois et quand elles deviennent bien dorées, enlevez-les, vos frites sont faites.

Quand la friture n'est pas assez chaude, vos pommes de terre deviennent molles et pâteuses. Si vous les faites cuire dans une seule graisse, vous ne pouvez pas obtenir ce croustillant qui est si apprécié.

Un autre conseil, évitez que vos pommes de terre soient trop brunies et faites toujours attention d'avoir une bonne friture, c'est-à-dire qui n'a pas servi trop souvent. En vous rappelant toutes ces instructions, vous ferez des pommes de terre frites qui seront appréciées des amateurs.

Pommes de terre paille.

Coupez vos pommes de terre en juliennes fines et longues, c'est-à-dire plus petites que les pommes de terre frites ordinaires. Lavez-les dans l'eau froide et épongez-les dans un linge.

A vrai dire, elles suivent le même principe que les *pommes de terre frites*, la grosseur diffère et il y a aussi une petite différence dans la cuisson.

Plongez vos pommes de terre dans une friture toujours très chaude, quand elles sont saisies, retirez-les de la friture et égoutez-les. Vous les plongez dans la deuxième friture *qu'au moment de les servir* afin d'éviter qu'elles soient ou trop dures ou trop molles, laissez-les cuire dans la deuxième friture jusqu'au moment où elles ont une teinte dorée et ensuite égoutez-les sur un linge, salez-les et servez.

Pâtisserie

Crême espagnole.

Prenez une tasse de sirop Golden BENSON mélangez à froid avec 3 tasses de lait et 4 œufs. Préparez 6 tasses ou formes, que vous placez dans une plaque avec un peu d'eau dans le fond.

Faites brûler un petit peu de sirop Golden sur le feu dans une poêle noire et versez-le ensuite dans le fond des tasses.

Remplissez ensuite vos tasses ou formes avec l'appareil dont nous avons parlé ci-dessus et faites cuire dans un four doux pendant 40 minutes. Laissez refroidir et renversez le contenu de vos tasses ou formes sur un plat prêt à servir.

Vous pouvez décorer avec de la crème fouettée.

Tarte favorite.

Servez-vous de la pâte brisée, garnissez 2 plats à tarte et faites cuire votre pâte accompagnée de pois dans un four. Ces pois sont utiles

pour la bonne cuisson de la pâte, vous les retirez lorsque la pâte est cuite.

Préparez l'appareil suivant:

Une chopine de lait, une tasse et demie de sirop Golden, un peu de vanille. Faites bouillir le tout et quand tout est cuit, prenez 2 grandes cuillérées à soupe de sirop Golden B (Prepared Corn,) que vous délayez dans l'eau et vous liez le tout.

Retirez ensuite du feu et versez votre appareil sur les deux croustades préparées. Laissez refroidir et décorez vos tartes avec de la crème fouettée.

Omelette aux liqueurs.

Préparez une omelette ordinaire (voir recette d'omelette dans le numéro de mars) mettez un peu de sel et de beurre. Dressez-la sur un plat long, saupoudrez-la de sucre et arrosez l'omelette de rhum, kirsh, ou cognac que vous aurez au préalable réchauffé dans un bain-marie pour permettre à l'alcool de se dégager ce qui facilitera l'allumage de votre omelette au moment de servir.

Beignets soufflés.

Préparez une pâte de choux à la crème (voir recette dans un des précédents numéros).

Mettez cette pâte en boulettes et plongez-les dans la friture modérément chaude. Quand vos beignets sont cuits, mettez-les sur une serviette et saupoudrez de sucre fin.

Vous pouvez les farcir avec de la crème ou confiture.

Savayon (*pour* 6 *personnes*).

Travaillez fortement dans une bassine, 4 onces de sucre avec 6 jaunes d'œufs et un verre de vin de Marsala ou Porto. Fouettez votre composition sur le feu jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse et épaisse.

Parfumez à volonté soit avec du sucre vanille, de l'orange ou du citron.

Origine du mot: Macaroni

D'après une légende, il existait, il y a plus de 700 *ans, dans une petite ville d'Italie, nommée Cortellari, une grande maison habitée par des personnes dont les manières de vivre étaient plus ou moins mystérieuses.*

Dans le grenier de cette maison, habitait un nommé "Cicho-Cicho", ou le "mystérieux" surnom qu'on lui donnait. Sortant peu, les fenêtres de son domicile toujours fermées, cet homme avait, à l'encontre de ses voisins, une servante, qui lui apportait chaque jour: des grains, des herbes et des légumes.

Les habitudes étranges de Cicho éveillèrent articulièrement l'attention de Jovanella, une vieille bonne femme curieuse et audacieuse, qui, dans le but de se rendre compte de ce que faisait Cicho, grimpa un beau jour à d'une des fenêtres de son voisin et l'aperçut étudiant un parchemin; il brassait de temps en temps le contenu d'une marmite, posée sur le feu.

Très anxieuse d'en connaître plus sur cette préparation mystérieuse, Jovanella monta la garde pendant plusieurs jours et fut surprise de voir Cicho manger le mélange qu'il avait composé.

De retour chez elle, Jovanella, se basant sur la méthode qu'elle avait apprise, fit elle-même ce mélange. Il en résultat un mets des plus délicieux digne "du palais d'un roi".

Grâce à son mari, employé aux cuisines du roi, Jovanella introduisit ce nouvel aliment à la cour. Le roi le trouva si bon qu'il fit venir la vieille bonne femme et lui demanda la recette de ce nouveau plat.

L'astucieuse Jovanella répondit qu'elle avait obtenu la recette dans un rêve! Le roi, la croyant divinement inspirée, appela ce nouveau mets: macaroni, *mot tiré de* macarus, *qui veut dire "plat divin!"*

La popularité du macaroni fut instantanée et grâce à la curiosité de Jovanella, le monde entier fut doté de cet excellent mets.

Aujourd'hui, le macaroni est non seulement un aliment peu coûteux mais aussi un plat délicieux, nourrissant, qui peut être apprêté de mille et une façons.

P. B.

• • •

Pour Nous!!

On peut vivre sans poésie, sans
musique et sans art;
On peut vivre sans conscience
et vivre sans amour;
On peut vivre sans amis;
on peut vivre sans livres;
Mais les gens civilisés ne peuvent
pas vivre sans cuisine.
On peut vivre sans livres—
qu'est la science sinon doléance?
On peut vivre sans espérance—
qu'est l'espérance sinon déception?
On peut vivre sans amour—
qu'est la passion sinon langueur?
Mais où est l'homme qui peut
vivre sans dîner?

Owen MEREDITH.

La Revue Culinaire Instructive

Ce qu'est le grain de Blé d'Inde et ce qu'il donne.

Description sommaire des divers produits provenant du Blé d'Inde et des procédés de fabrication.

PAR
THE CANADA STARCH COMPANY, LIMITED

Un grain de blé d'Inde se compose de trois parties: l'embryon, le péricarpe et l'endosperme. L'embryon constitue la future plante en miniature, c'est la petite partie colorée et un peu molle qui se trouve à la base du grain. Le péricarpe est l'enveloppe dure dont la nature entoure le grain pour protéger son contenu, et l'endosperme est la nourriture emmagasinée pour nourrir la plante durant la période de germination.

(1) De l'embryon est extraite l'huile de blé d'Inde dont le résidu est le tourteau de blé d'Inde. L'huile raffinée vendue sous le nom de Mazola est très en demande pour les salades et pour la friture.

(2) Le péricarpe est la coque ou le son de blé d'Inde; il sert de base à un aliment très estimé pour le bétail.

(3) L'endosperme ou corps du blé d'Inde, renferme l'amidon et le gluten, qui est lui-même précieux pour ses substances protéiques, mais il doit être séparé de l'amidon. On l'ajoute alors au son précité et il est vendu sous le nom de Gluten Feed (gluten) pour la nourriture des animaux, surtout pour les vaches.

L'amidon est le produit le plus important dont nous ayons à vous entretenir. De l'amidon proviennent les fécules comestibles (corn starch), les divers empois de buanderie, et le produit connu sous le nom de dextrine, d'où proviennent la glucose, le sirop de blé d'Inde et le sucre de blé d'Inde (Corn Sugar).

Le problème à résoudre dans le procédé de fabrication consiste à séparer les divers éléments qui composent le blé d'Inde. A cette fin, le grain de blé d'Inde dur et compact doit être trempé durant environ deux jours. Il absorbe l'eau, s'amollit, se gonfle et ses divers éléments sont ainsi disjoints. L'eau, contenant les éléments solubles du blé d'Inde, est absorbé et forme partie, après concentration de l'aliment glutineux.

Le blé d'Inde trempé, auquel on ajoute de l'eau, est concassé dans un moulin qui conserve les embryons intacts. Cette matière pâteuse est versée dans des séparateurs contenant un mélange d'amidon et d'eau.

Les embryons, étant oléagineux, sont plus légers, flottent à la surface et s'écoulent sur des tamis qui les séparent de "l'amidon cru" (empois et gluten).

Le son ou péricarpe est également tamisé, afin de le séparer de "l'amidon cru" (empois et gluten).

"L'amidon cru" ou endosperme, composé d'empois et de gluten, est versé dans des auges en bois formant un plan incliné appelé "table." Le gluten, plus léger, s'écoule et il est recueilli pour former l'engrais au gluten. L'empois se précipite au fond des auges où on le recueille. La proportion d'empois contenu dans le blé d'Inde est d'environ 70%.

Il est bon de dire que les seuls issus de ce procédé sont le gluten l'huile et les tourteaux, dont il est question plus haut.

Le gluten et les tourteaux sont vendus exclusivement pour l'alimentation du bétail. L'huile est vendue telle quelle pour la fabrication du savon, ou raffinée et convertie en Mazola, huile comestible renommée. Le produit le plus important provenant directement du blé d'Inde, dont nous avons à nous occuper, est l'empois. L'empois fournit les produits précieux connus sous le nom de Fécule de blé d'Inde comestible (corn starch), d'Empois de buanderie, de Glucose, de Sirop de blé d'Inde, de Dextrine, etc.

Nous donnons ci-après les méthodes d'extraction de ces divers produits.

Fabrication de l'empois

L'empois liquide étant séparé du gluten, comme nous l'avons expliqué, subit une variété de traitements, suivant le produit qu'on en veut extraire. La fécule comestible est lavée, puis raffinée et séchée à la température convenable. Les empois de buanderie, traités par une faible solution de soude caustique ou d'acide, sont stérilisés et lavés. Le procédé


BY APPOINTMENT


BY APPOINTMENT


Lechasseur LIMITÉE
MONTREAL

varie suivant que l'on désire obtenir un empois à ébullition épaisse ou à ébullition claire. Les méthodes de séchage varient également, afin de donner les produits connus sous les noms d'empois cristallisé, d'empois en grains ou luisant, d'empois ordinaire, perlé ou cassant.

Les fécules comestibles s'emploient pour la préparation du blancmanger, des garnitures de tartes, des pâtes, des sauces, et, dans leur état naturel, pour la fabrication des poudres à pâtisseries.

Les empois de buanderie, sous leurs différents aspects, s'emploient comme empois luisant, "Silver Gloss Starch" comme empois de buanderie ordinare, "Canada Laundry Starch", pour l'usage domestique. Les empois Cassants ou Perlés servent à l'industrie textile. Une nombreuse série d'empois à ébullition claire sont employés par les buanderies mécaniques, par les fabricants de chemises et par les fabricants de papier pour finir et glacer ces produits.

Fabrication de la glucose et du sirop de blé d'inde

Une forte partie de l'amidon est convertie en glucose. La glucose est un sucre de dextrose que l'on prépare en faisant réagir sur l'amidon de l'acide chlorhydrique très étendu. L'amidon chauffé sous haute pression est saccharifié sous forme de liquide blanc. On sature les acides non utilisés avec du carbonate de soude qui les transforme en chlorure de sodium inoffensif (sel de table). La glucose liquide est filtrée, puis raffinée par un procédé semblable en tout à celui qui est employé pour le raffinage du sucre granulé. La glucose demeure cependant à l'état liquide; on la concentre en la faisant évaporer à divers degré, de 42 à 45 degrés Beaumé.

La glucose à l'état parfait est l'une des matières premières de la confiserie; elle est employée, par parties égales avec le sucre, pour la fabrication d'une grande variété de bonbons.

Fabrication du sirop de blé d'inde

Une très grande partie de ce produit, amalgamé au sirop de canne, sert à la préparation du sirop de blé d'Inde. Notre Compagnie fabrique plusieurs variétés de ce sirop, sous les noms de "*Crown Brand Corn Syrup*", "*Benson's Golden Syrup*" et "*Lily White Syrup*" qui sont des combinaisons de glucose et de sirop de canne des raffineries de sucre, et, de plus, un sirop connu sous le nom de "*Lassies*" qui est un amalgame de sirop de blé d'Inde et de mélasse.

Sucre de blé d'inde ou sucre de raisin

Ce produit, est pratiquement le même que la glucose, sauf que la saccharification est continuée plus longtemps et que le liquide, raffiné et concentré, est versé dans des moules où il se solidifie; après on le casse en morceaux, pour servir à la fabrication du caramel et du sirop colorant, pour l'ébourrage des cuirs, la fabrication du vinaigre et le brassage de la bière.

Dextrines

Les dextrines sont obtenues en chauffant l'empois; les diverses variétés résultent du temps et du degré de chaleur utilisée. Il existe des dextrines blanches ou jaunes, et certaines variétés, connues sous le nom de gomméline, qu'on emploie aux usages suivants.

Dans l'industrie textile, pour renforcer les fibres et apprêter les tissus; pour la fabrication des étoffes et des ficelles; pour le corroyage des cuirs; pour épaissir la matière colorante des indiennes et des tissus imprimés; et surtout comme colle.

Temoignages concernant la salubrité et la digestibilité du sirop de blé d'inde

Beaucoup de personnes sont sous une impression entièrement erronnée au sujet de la glucose; on l'assimile même à la colle. Le mot "Glucose" dérive du grec "Glaukos", c'est-à-dire sucre. Quelques uns croient que la glucose ne peut être salubre, étant préparée avec des acides. Or, il est notoire que les acides employés dans sa fabrication, ne sont que des sucs gastriques, semblables à ceux qui, dans l'estomac, servent à digérer les fécules. D'où il résulte que la glucose et le sirop de blé d'Inde sont des empois sous leurs formes les plus faciles à digérer.

En raison de l'ostracisme du nom "Glucose", les fabricants des Etats-Unis donnent à la glucose le nom de sirop de blé d'Inde, pour la distinguer des autres sirops tels que: le sirop de canne, le sirop d'érable, etc., et cela afin de marquer la provenance du produit, puisque la glucose devrait plutôt s'appeler sirop de fécule de blé d'Inde, "Corn Starch Syrup".

Afin que vous saisissiez bien la valeur alimentaire de la glucose et du sirop de blé d'Inde, nous attirons votre attention sur le tableau suivant.

1. Substances azotées	produisent:	**Chaleur, Energie, Tissus.** Muscles et probablement graisse.
2. Corps gras	"	**Chaleur, Energie** et **Graisse.**
3. Hydrates de carbone, sucres, etc.	"	**Chaleur, Energie** et **Graisse.**
4. Substances minérales	"	Phosphates des os et les sels des éléments liquides de l'organisme.

Les éléments composant le sirop de blé d'Inde (la glucose) appartiennent entièrement à la troisième catégorie, les hydrates de carbone, qu'on trouve abondamment dans tous les genres d'aliments et qui produisent surtout l'énergie et la chaleur nécessaires à l'entretien de la vie et, dans une moindre mesure, à la réparation des corps gras de l'organisme.

Les hydrates de carbone contiennent de l'empois, de la dextrine et tous les sucres. Ces divers éléments se transforment en glucose avant d'être absorbés par le sang, et, par lui, transportés aux organes, afin qu'il s'en nourrissent.

Nous allons maintenant appeler en témoignage Monsieur Peter T. Austen, Ph.d., F.C.S., ancien professeur de Chimie théorique et pratique au Collège Rutgers et à l'Ecole des Sciences du New Jersey. Or, il écrit:

"La valeur de la Glucose se résume à ceci: c'est l'un des sucres les plus salubres, d'une pureté bien supérieure à beaucoup de mélasses qui ne sont que des sous—produits de l'extraction du sucre de canne. La mélasse est le liquide dont les sucres ne cristallisent plus et qui contient souvent une bonne partie des matières chimiques employées dans l'extraction. Un fort pourcentage de sa matière saccharine est de la glucose, et, dans bien des cas, elle pourrait s'appeler de la glucose brute.

Deuxièmement: La Glucose est le sucre le plus naturel que nous absorbions, et la preuve en est (1) que tous les jus de fruits sucrés en contiennent: le raisin, pour sa part en renferme quinze pour cent, (2) que le sucre de canne est en grande partie converti en glucose (dextrose) par les sécrétions salivaires et le rein avant d'être assimilé par l'organisme.

Troisièmement: La Glucose est entièrement absorbée par l'organisme, qui n'en rejette aucune partie sans l'avoir transformée.

Quatrièmement: Tous les pays, où elle est consommée depuis longtemps, témoignent en faveur de sa salubrité et de sa pureté, et chez le peuple où la chimie est le plus en progrès, elle est amplement protégée et entièrement approuvée."

Un nouveau mode d'emploi intéressant consiste à utiliser le sirop de blé d'Inde pour fournir les hydrates de carbone dans l'alimentation des nourrissons et des invalides. Il est démontré que les ferments du bacile de l'acide lactique, mis en présence de la glucose, sont inoffensifs; et quand on donne ensemble du lait à l'acide lactique et de la glucose, il n'y a pas à craindre qu'il se développe de fermets dangereux avant que l'assimilation se produise.

Ceci étant donné, il en résulte que c'est la forme idéale d'hydrates de carbone pour l'allaitement au biberon. Nous recommandons à cette fin le Sirop *Lily White Corn Syrup*, ne contenant que fort peu de sucre, ni sirop de canne, ni mélasse.

Nous fournirons, sur demande, tous les renseignements supplémentaires concernant ce nouvel usage du sirop de blé d'Inde.

GALA GASTRONOMIQUE

Un diner de $600 par tête

On parle beaucoup de décadence culinaire en ce moment. On en parle d'ailleurs à tort et à travers. Supposons que, pour s'élever contre ces bruits pessimistes, quelque milliardaire gastronome veuille organiser un repas magnifique, où seraient servis les mets les plus rares, les vins et les liqueurs les plus vénérables!

Pourrait-il, cet amphitryon fastueux tenter avec succès une semblable épreuve? Trouverait-il des artistes assez habiles pour exécuter, de façon parfaite, les multiples apprêts de ce festin?

Sans hésiter, répondons oui. Notre certitude est d'autant plus grande que cet essai a été fait naguère, en décembre 1912, pour préciser, à Paris même. Vingt convives étaient assis autour de quatre tables de cinq couverts, et l'addition s'est élevée à la coquette somme de 60.000 francs-or, ce qui représente, au cours du change, 300.000 francs-papier.

Voici ce menu "unique":

MENU

Melon glacé au Porto
Huîtres de Colchester sur neige
POTAGES
Consommé aux nids d'hirondelles
Coulis de gélinottes au lait d'amandes
POISSONS
Nonats à la diable
Sterlets du Volga à l'Impériale
Nageoires de tortues à l'Indienne
RELEVES
Selle d'antilope d'Afrique Edouard-VII
Cimier d'aurochs à la lithuanienne
Crème de marrons
Purée de topinambours blancs
ENTREES
Filets mignons de poularde de Houdan à la française
Côtelettes d'agneau de lait aux concombres

Soufflé de bécasse au paprika
Granités au vin de Malvoisie 1810
ROTIS
Outarde du Portugal rôtie
Ortolans des Landes Lucullus
ROTI FROID
Foie gras de Strasbourg à l'Epicurienne
Salade Apicius
ENTREMETS
Asperges d'Argenteuil sauce mousseline et sauce maltaise
Haricots verts de Nice à l'anglaise
Pêches de Montreuil flambées Lœtitia
Fraises glacées au Lacryma-Christi 1820
DESSERTS
Petits Fours, Friandises
Le verger fleuri
LES VINS
Montrachet 1870
Johannisberg Prince de Metternich 1874
Châteaux-Margaux 1870
Château-Lafite 1831
Château-Haut-Brion 1875
Musigny 1865
Clos-Vougeot 1858
Château-Yquem frappé 1869
Moet et Chandon brut impérial 1884
Veuve Cliquot Dry England 1802
Grande Fine Champagne 1784
Moka, Café turc, Thé d'orchidées

Les nids d'hirondelles salanganes, pour le potage, ont été importés de Chine; les gélinottes, du gouvernement de Vologda; les nonats, chose exquise, presque inconnue à Paris, de Nice, par un service spécial d'automobile.

Les quatre "Sterlets du Volga", pour arriver à Paris vivants, devaient voyager dans les wagons-réservoirs remplis d'eau du Volga. Cette eau devait être renouvelée fréquemment. Pour cette besogne nécessire, un service de convoyeurs a été organisé.

Le "Cimier d'aurochs" constitue le relevé le plus rarissime qu'un ampitryon puisse offrir à ses convives. Cet ancêtre de notre taureau ne se trouve plus guère que dans les forêts du nord de la Russie.

Avec les "Ortolans Lucullus", l'addition a fait un saut. La cuisson de ces grassouillets oiseaux doit se faire dans l'intérieur d'une énorme truffe creusée. Il a fallu donc 40 truffes de 500 grammes chacune.

Le service des fruits proprement dit était assez onéreux. Notre amphitryon magnifique, connaissant les immenses ressources que l'on trouve à Paris à ce sujet, a résolu de faire royalement les choses.

Aussi, a-t-il décidé que ces fruits devaient concourir à la décoration générale de la salle du festin.

Ces fruits étaient donc présentés sous forme d'un féérique *Verger fleuri.*

Les arbustes de ce verger, amandiers, pêchers, cerisiers, poiriers, etc., tous chargés de fruits savoureux étaient *plantés* autour de la table. Les pampres alourdis de grappes de raisin et des guirlandes des plus rares verdures reliaient ces arbres entre eux.

Le motif central de ce dressage était fourni par une majestueuse pyramide de fruits exotiques, montée en une corbeille de treillis d'or, au-dessus d'une vasque de cristal où se jouaient des eaux lumineuses.

Le menu reste le souvenir palpable d'un gala gastronomique.

(*La toque Blanche*)

LE VIN D'ANJOU

Vins des Rois et Vin des Poètes

Aucun vignoble, je crois, ne peut s'enorqueillir d'une origine aussi ancienne et de parchemins aussi glorieux que le vignoble angevin.

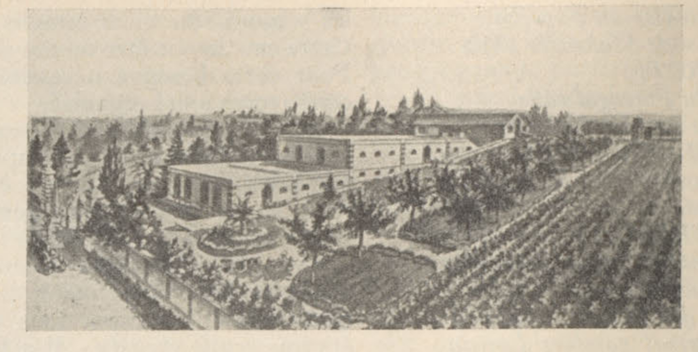
Dès le 1er siècle de l'ère chrétienne, la vigne existait en Anjou.

Au Ve siècle, elle fleurissait sur les bords de la Loire, et Saint-Martin, évêque de Tours, qui était venu dans cette région pour l'évangéliser, avait pris un tel soin d'en propager la culture, que les vignerons choisirent le jour de sa fête pour celle des vendanges.

Au VIe siècle, le vin d'Anjou commence à faire, si l'on peut dire, parler de lui, et les mémoires de Grégoire de Tours lui imputent certains méfaits dont fut victime un clerc de la ville de Paris nommé Théodulfe, commensal de l'évêque Audovée, qui vivait à Angers en 573. A cette époque déjà, ce vin généreux "assujettissait" — pour employer une expression bien angevine — ceux qui l'abordaient sans méfiance, et Théodulfe l'apprit à ses dépens, puisqu'en ayant bu plus que de raison, il fit une chute malencontreuse, "se rompit les os et les côtes, et, vomissant le sang avec la bile, rendit l'esprit".

Le premier document authentique que l'on possède sur la diffusion de la vigne en Anjou, est la charte de Charles le Chauve du 24 octobre 845 qui instituait une donation de vignes à Bessé, près de Gennes-sur-Loire, en faveur de l'abbaye de Saint-Maur.

Au cours des siècles qui suivirent et jusqu'à nos jours, les hommages rendus au vin d'Anjou s'échelonnent aussi nombreux que variés.



Le Clos de la Grande Raimbaudière

Sur les tables royales, les crus d'Anjou brillent au premier rang. Au XIIe siècle, la province d'Anjou ayant été rattachée, ainsi que la Guyenne, à l'Angleterre, des rois comme Henri III font venir, pour égayer leurs caves, des tonneaux de vin d'Anjou qui figurent sur les comptes du Chancelier de l'Échiquier.

Sous les derniers Valois, la Cour de France, qui fréquentait beaucoup la vallée de la Loire, réserve au vin d'Anjou une place à part dans le menu des festins somptueux de l'époque.

S'il faut en croire Alexandre Dumas, les trois Mousquetaires font du vin d'Anjou leur boisson préférée, et Athos, Porthos et Aramis le boivent avec une joie évidente, ce qui a permis à Paul Reboux de définir ainsi notre vin: "L'Anjou merveilleux, d'une telle variété et d'une telle richesse!... L'Anjou empanaché, à col de dentelle, à bottes évasées..."

A mesure que l'on avance dans l'Histoire, la faveur des Grands pour les produits du terroir angevin ne se ralentit pas, au contraire, et la Révolution elle-même qui brisa tant de traditions, ne porta pas atteinte à leur réputation. Aussi, après les bouleversements de la fin du XVIIIe siècle, l'Impératrice Joséphine daigna-t-elle marquer une prédilection particulière pour l'un des meilleurs crus d'Anjou. Ce goût de la souveraine ne prend d'ailleurs pas la peine de se dissimuler: il devient bientôt public: les chansonniers s'en emparent, et l'on raconte qu'un jour, on s'amusa fort aux Tuileries, en entendant un chanteur des cours barytonner ce couplet:

Quand Madame Joséphine
A l'humeur un peu chagrine,
Elle boit un petit coup,
C'est son goût,
Après tout!
Alors le chagrin se passe,
Et la gaîté le remplace,
Grâce au joli vin d'Anjou!

Enfin, à une époque plus rapprochée, le roi d'Angleterre Edouard VII fit plus d'une fois au vin d'Anjou l'honneur de lui donner, à sa table, le pas sur d'autres grands vins plus renommés.

Rappelons aussi que de tous temps, le "joli" vin d'Anjou, comme disait le chansonnier de l'Empire, inspira les poètes et les écrivains. Sans parler de ceux qui les précédèrent, Rabelais exalta ses vertus magnifiques dans des pages connues de tous. Ronsard, Baïf, du Bellay en célébrèrent les charmes incomparables dans des strophes étincelantes, et jusqu'à nos jours, les "propos" et les "discours" consacrés à la gloire du vin d'Anjou se multiplièrent au point de fournir à un de ses historiographes les plus qualifiés, le barde angevin Marc Leclerc, la matière d'un recueil infiniment savoureux sous le titre bien caractéristique d' "Anthologie du Sacavin".

Aujourd'hui, la vogue du vin d'Anjou s'est répandue dans le monde entier. A Paris, il n'est guère de restaurant qui ne tienne à honneur de le faire figurer en bonne place sur sa carte, et, il est peu de pays étranger que le vin d'Anjou n'ait conquis.

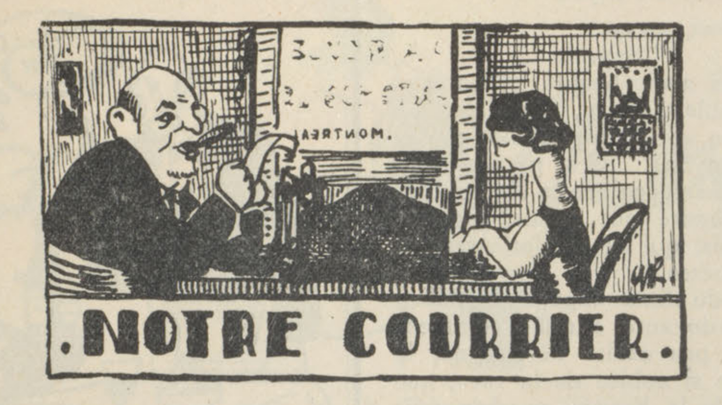
Comment, je vous le demande, avec un tel passé, et de telles lettres de noblesse, le vin d'Anjou ne s'inscrirait-il pas à côté des crus les plus chevronnés sur le livre d'or des grands vignobles français? Vin des rois, vin des poètes, vin de tous les gens de goût, de tous ceux, en un mot, dont le palais délicat aime à s'embaumer du nectar qui jaillit à profusion du sol privilégié de la France, et que celui de l'Anjou, province bénie entre toutes, produit avec une générosité et un éclat incomparable.

• • •

LE VIGNOBLE D'ANJOU

Le splendide vignoble angevin qui, partout, s'élance à l'assaut de coteaux dont les noms sont maintenant fameux, ces ceps délicats, amoureusement soignés pour produire à la vendange ce vin inimitable qui fera notre joie, nous les trouvons sur les rives d'une petite rivière que les grandes cartes de nos atlas ne mentionnent guère, mais que les gourmets connaissent bien: le Layon. Il part là-bas du sud est de l'Anjou pour venir se jeter dans la Loire

(*suite page 36*)



Nous avons reçu, le 26 mars dernier, une très intéressante lettre de Monsieur Edmond Montet, gastronome réputé, membre de "La Fourchette Joyeuse" de Montréal; nous en publions ci-après, quelques extraits, dans le but d'inviter nos lecteurs à nous donner de leurs nouvelles.

Nous acceptons les critiques, nous demandons des recettes particulières, des suggestions, etc., afin de donner à la *Revue Culinaire* un caractère plus familial, d'en faire un organe de coopération entre toutes les personnes qui s'intéressent aux choses de cuisine.

L'art culinaire est une science, comme telle, elle soulève des problèmes à résoudre, des études, des opinions; nous accorderons dès maintenant, une grande publicité et une large place dans nos colonnes à toute correspondance que nous recevrons sur ces sujets.

Cher Monsieur

J'imagine que c'est à mon ami Vaillancourt que je dois l'envoi, que vous voulez bien me faire, de la Revue Culinaire. *C'est mal de tenter ainsi des gourmands comme ceux de "La Fourchette Joyeuse".*

J'ai lu la revue avec intérêt, vous avez entrepris une rude mais utile tâche.

Quand vous aurez convaincu nos gens que les meilleures sauces se font sans eau; que le seul bon riz est celui que l'on fait cuire "à la créole", c'est-à-dire dans vingt fois son volume d'eau; qu'il ne faut jamais peler les pommes de terre pour les faire bouillir; que fumer à table est malséant et nuisible à la dégustation des mets et des vins; qu'au lieu de servir des petits pois froids dans les salades de homard ou de poulet dans les "five o'clock parties", ce sont des câpres qui s'imposent, et que vous empêcherez nos amis de nous "empoisonner" avec du café bouilli, etc., vous aurez fait une œuvre qui vous méritera toutes les grâces que je vous souhaite, en me souscrivant.

Votre tout dévoué,

EDMOND MONTET.

QUESTION. — *Quel vin recommandez-vous avec un plat froid: poisson, viande ou poulet?*

REPONSE. — Il est difficile de donner une réponse satisfaisante, car tout dépend du menu et des vins qui ont déjà été servis.

Cependant:

Un poisson servi chaud ou froid avec une sauce *riche* demande un vin blanc sec: Bourgogne, Alsace ou Bordeaux Graves.

Un poisson servi chaud ou froid avec une sauce *légère* demande un vin blanc doux: Haut-Sauternes par exemple.

Le poulet froid peut être accompagné d'un vin blanc doux ou sec.

Pour la viande froide de boucherie nous recommandons un vin rouge Bordeaux.

Il faut se rappeler que la viande de boucherie, servie chaude, demande un vin capiteux comme le Bourgogne rouge, mais cela n'est pas une loi culinaire.

• • •

QUESTION. — *Quelle est votre opinion sur les vins rouges de Bordeaux ou de Bourgogne?*

REPONSE. — Ils sont tous deux excellents; cependant, d'après des avis autorisés, le vin rouge de Bourgogne est plus riche, plus chaud; le vin rouge de Bordeaux est plus léger.

• • •

QUESTION. — *Après le théâtre je reçois quelques amis, que me conseillez-vous comme breuvage pour un buffet froid: du champagne ou du mousseux?*

REPONSE. — A notre avis (les goûts diffèrent) nous conseillons un Vouvray mousseux, plutôt que du champagne.

Le champagne est plutôt recommandé pour les grands dîners.

Le Vin d'Anjou

(*voir page 34*)

à Chalonnes, après avoir baigné les coteaux de Thouarcé, Rablay, Faye, Beaulieu, Le Champ-sur-Layon, St-Aubin-de-Luigné et Chaudefonds-sur-Layon. Ces grands vins auront ce bouquet sans égal, cette légèreté, ce moëlleux qui enchante nos palais, qui enthousiasma nos rois, qui fit si glorieusement délirer nos vieux poètes.

Dans la douceur du climat angevin, au milieu d'une nature si verdoyante, si riche, comment ce vin n'aurait-il pas exalté le charme, la puissance, le génie si noblee de la race, que l'Anjou, berceau de la France, possède tout particulièrement.

Sur la rive nord de la Loire, un autre vignoble non moins fameux que celui du Layon, mais malheureusement peu étendu, donne pour la joie de nos palais, des vins plus nerveux, plus secs que ceux du Layon, mais tout spécialement appréciés des connaisseurs: le vignoble de Savennières avec ses grands crus, dont la fameuse Coulée de Serrant que Louis XIV voulut voir, un jour qu'il séjournait en Anjou.

Remontant vers l'Est, tout le long de la Loire, les vignes succèdent aux vignes et à Saumur, nous trouvons encore de très grands vins, comme les Brézé, les Turquants, etc..., soleil en bouteilles, auxquels le talent des champagniseurs de Saumur a donné cette mousse folle et parfumée qui nous enchante.

Les crus de tous ces vignobles? Ils sont légion. Mais parmi les plus connus, nous devons citer celui de la Grande RAIMBAUDIÈRE, sur les Coteaux du Layon, qui produit un vin d'une finesse rare et d'un bouquet remarquable.

Le vignoble s'étend sur soixante-dix hectares et tous les perfectionnements modernes apportés, tant aux labours, qui sont effectués par tracteurs à chenilles, qu'aux sulfatages et souffrages, et à l'installation des celliers qui permettent de suivre attentivement la fermentation de centaines de barriques, font de ce vignoble l'un des plus beaux qui soient en France et sans doute dans le monde entier.

La réputation du vin de la Raimbaudière s'est faite elle-même. Les caves des grands restaurants s'en enorgueillissent et les amateurs de grands vins d'Anjou en ont toujours apprécié les rares qualités.

La Maison Fremy, à Chalonnes-sur-Loire, fondée en 1816, et, de ce fait, une des plus anciennes de France, peut seule livrer sous le contrôle du propriétaire ce cru fameux. Le nom de FREMY, joint à celui de RAIMBAUDIÈRE, est, comme toujours, la garantie pour le consommateur de boire un vin de premier choix qui lui procurera tout à la fois la joie du palais et celle du cœur.



par M. A. Riopel

Président de la maison de fleurs Almanzor de Montréal

(*Voir numéros précédents.*)

REFLEXIONS SUR LE COMMERCE DES FLEURS

Certains fleuristes se plaignent amèrement de leur commerce; ils prétendent que la consommation n'est pas en rapport avec la production, il existe de ce fait une perte de marchandises qui est tellement sensible qu'elle atteint le revenu d'une façon alarmante.

Dernièrement, un grand fleuriste américain s'est ému de cette situation et, dans l'espoir de trouver un remède, il fit une enquête auprès du public.

Il eut l'excellente idée d'abord, d'entreprendre une conversation avec sa sténographe.

"*Savez-vous, Mlle Blank que le commerce floral est loin de rapporter aux producteurs un bénéfice correspondant aux efforts qu'ils font pour fournir au public des jolies fleurs en toutes saisons.*

J'admets qu'il existe des millions de gens qui vivent avec un revenu moyen; pourriez-vous me dire si vous achetez des fleurs? à quel moment? pour quelles raisons! et qu'elle est votre opinion sur le fleuriste?

Achetez-vous des fleurs chaque fois que vous en avez envie? vos amies ont-elles aussi le même désir?

Mlle Blank répondit à toutes ces iterrogations et mieux encore donnat des raisons sérieuses qui expliquent pourquoi le commerce floral n'a pas atteint un état commercial satisfaisant.

Si j'aime les fleurs? Certainement! J'en achète pour maman le jour de la fête des mères (mother's day) *j'en achète aussi le jour de son anniversaire. Je pense que c'est une idée merveilleuse d'offrir des fleurs à ma mère — lorsque j'ai une amie malade, j'offre ordinairement des fleurs et j'aimerais à en donner plus souvent que des bonbons, malheureusement mes moyens ne me permettent pas de le faire.*

Les bonbons sont meilleur marché, mais les fleurs sont plus joliés et plus appropriées en diverses circonstances.

Les occasions que vous me citez, mademoiselle: le jour des mères, Noel, Pâques, la maladie de vos amies, les anniversaires, etc., n'arrivent pas fréquemment dans l'année. Aimeriez-vous avoir des fleurs dans des occasions moins importantes, par exemple un petit bouquet pour garnir la table lorsque vous invitez des amies?

Elle me répondit:

Oui, j'aimerais être entourée de fleurs presque tout le temps; c'est aussi l'opinion de ma mère. Les amis que nous invitons à dîner les apprécieraient certainement tout autant que lorsque j'en apporte chez eux; mais nous pensons que cela occasionne chaque fois des dépenses d'au moins $3.00.

A notre avis le fleuriste ne peut rien donner de convenable pour une somme moindre et même je crois qu'on a rien de bien à moins de $5.00.

Je partage certainement l'opinion de bien des gens qui préfèrent mettre cet argent dans la composition des menus.

S'il était possible d'avoir un joli bouquet pour $1.50, *cela nous permettrait d'en avoir plus souvent et dans des occasions plus rapprochées; malheureusement, je crois comprendre que la grande majorité des fleuristes ne se soucie pas d'offrir des fleurs à si bon compte. Ils pourraient le faire, s'ils le voulaient, mais vraiment, ils n'en font pas l'invitation.*

Je passe fréquemment devant les magasins de fleurs, j'admire les vitrines, mais, hélas! je ne vois aucun prix qui puisse s'accorder avec ma bourse. Il faut toujours compter entre $3.00 *et* $5.00 *pour avoir quelque chose de convenable et*

on a l'impression que le fleuriste ne tient pas à vendre à un prix moindre.

Voilà toute la solution du problème, elle est la même dans toute industrie: *la vente doit aller en proportion avec la production.*

La clientèle riche peut évidemment acheter des fleurs sans se soucier du prix, mais ne vaudrait-il pas mieux que le fleuriste vende à ces milions d'acheteurs éventuels, que l'on peut atteindre en leur vendant à des prix plus raisonnables.

Pour toute personne qui se vante de comprendre le commerce, il y a là, un grand marché à saisir et cela mérite un étude large; il faut balayer les vieux préjugés, faire fi des vieilles méthodes en vendant des fleurs à bon marché.

Si le commerce veut se développer, il doit donc, dès maintenant, modifier ses prix, afin d'entrer dans une voie nouvelle, pleine de promesses et de profit.

Au Pays du "Soleil de Minuit"

L'Université de Montréal a annoncé, il y a quelque temps, son intention d'organiser cet été, pour l'époque des vacances, une grande excursion jusqu'en Alaska et au Yukon. Ce voyage suscite déjà un très vif intérêt en raison de son originalité, des merveilles scéniques qu'il permettra d'admirer, ainsi qu'à cause des souvenirs qu'il évoque d'une époque tourmentée et que n'ont pas encore oubliée ceux qui eurent connaissance de la course vers les champs aurifères du Klondyke, à la fin du siècle dernier.

Pour renseigner les personnes désireuses de connaitre l'itinéraire que suivront les excursionnistes, nous publions aujourd'hui les détails supplémentaires suivants, que nous communiquent les organisateurs de cette randonnée, surtout en ce qui concerne la merveilleuse croisière en bateau le long des côtes parsemées d'iles de la Colombie Britannique et de l'Alaska.

Comme pour ses six précédents voyages annuels à travers le Canada, l'Université de Montréal a encore cette fois confié au Pacifique Canadien l'organisation pratique de son excursion. Un convoi spécial de grand luxe, comparable aux plus beaux trains que la compagnie met en service, prendra les voyageurs à Montréal le 8 juillet et les conduira à Vancouver, s'arrêtant en route à Winnipeg, Calgary et Banff, la célèbre station thermale des Rocheuses.

Après une visite à Victoria, la "ville jardin" du Pacifique, les excursionnistes s'embarqueront à Vancouver le 15 juillet, à bord du "Princess Charlotte", luxueux vapeur du service côtier du Pacifique Canadien. Pendant quatre jours, les passagers pourront admirer des paysages d'une grandiose beauté. De Vancouver à Ketchikan, le trajet s'accomplit à travers toute une série d'iles et de passages étroits que surplombent des montagnes élevées, dont les flancs sont couverts d'épaisses forêts, jusqu'à la mer. Dans la seconde partie, qui va de Ketchikan jusqu'à Skagway, terme du voyage par eau, le bateau doit franchir des espaces parfois plus vastes, mais toujours il reste à proximité de la terre des deux côtés. Les rives semblent maintenant plus escarpées et l'on aperçoit assez fréquemment d'immenses glaciers dont les glaces fondantes, sous l'effet du chaud soleil d'été, donnent naissance à d'impétueuses cataractes qui se précipitent, du haut des falaises, dans la mer.

De courtes escales à Alert Bay, curieux village indien, Prince Rupert, Ketchikan, Wrangell et Juneau mettent de la variété dans l'existence du bord. Enfin le bateau entre dans le port de Skagway, où les excursionnistes prennent un train du White Pass & Yukon Ry. pour remonter dans l'intérieur, en franchissant la célèbre White Pass que les mineurs devaient gravir à pied, au prix des plus grandes difficultés, en 1898.

Une journée en bateau sur le West Taku Arm du lac Tagish, en territoire du Yukon, marque le terme du voyage au "pays du soleil de minuit". C'est ensuite le retour à Skagway, l'embarquement sur le "Princess Charlotte", puis encore quatre jours de paisible navigation sur la route intérieure qui longe la côte, à l'abri des assauts du vaste océan. A Vancouver, les excursionnistes reprendront leur train et fileront vers l'Est, admirant en route les beautés des Rocheuses, s'arrêtant au lac Emeraude, dans la vallée Yoho, au lac Louise, à Edmonton, à Winnipeg et à Fort William. En ce dernier endroit, ils s'embarqueront sur un autre vapeur du Pacifique Canadien pour une traversée de deux jours sur les Grands Lacs. A Port McNicoll, leur train les atteindra encore pour les ramener à Montréal, où ils arriveront le 31 juillet, après 23 jours d'absence et avoir couvert une distance de près de 9,000 milles.

Il n'est pas douteux que le nouvel élément d'intérêt apporté cette année dans l'itinéraire du voyage de l'Université de Montréal, par la croisière en Alaska, vaudra aux organisateurs de très nombreuses adhésions, même parmi les participants des précédentes excursions.

Le Passé - Nos Précurseurs Hier et Aujourd'hui

Si tous les signes ne trompaient pas, le rôle de cuisinier ne serait bientôt plus dans le monde que le souvenir romantique d'un temps passé.

On ne se nourrira bientôt que par vitamines, calories, etc., issues de fabriques culinaires se répandant de plus en plus, et les cuisiniers, ci-devant artistes de haute marque, ne seront plus que des manœuvres travaillant à la chaîne et roulant leur bosse dans les fabriques de ratatouille.

Mais avant que notre siècle mécanisé et machinisé ait vu disparaître tout ce qu'il y a de culture gastronomique, je veux ici mettre à l'honneur quelques-uns des plus renommés de nos cuisiniers.

• • •

Chez les Grecs anciens le travail de cuisine était fait par des femmes. Ce n'est que plus tard sous l'influence des cours égyptienne, assyrienne, voire babylonienne où l'on connaissait déjà le métier de cuisinier que les femmes furent éliminées. Les chroniqueurs grecs nous racontent que le roi de Thèbes, Cadmus, fut d'abord cuisinier chez le roi de Sidon et que pour devenir un cuisinier parfait il faut avoir étudié non seulement la médecine et l'astrologie, mais encore la tactique militaire.

Par la suite, on trouve des cuisiniers dans toutes les maisons de notables et de riches par toute la Grèce. La moitié des cuisiniers jouissait d'une situation et réputation sociale très élevée à cette époque, certain même nombreux étaient qualifiés de sages.

Le plus renommé se nommait Glaucos, né à Lokre. Il n'était pas seulement un artiste culinaire, mais aussi un écrivain gastronomique de premier plan. Malheureusement ses œuvres ont été perdues comme beaucoup d'autres dans la débacle de la culture hellénique. Tout comme les anciens Grecs, les anciens Romains ne connaissaient d'abord pas les cuisiniers de métier; ils laissaient le soin du travail de cuisine à des escalves. Et Nonius nous dit que l'art culinaire naquit au moment où on libéra les esclaves lesquels reprirent le métier de cuisiniers libres.

Mais ce n'est qu'après les victoires en Asie que les plaisirs de la table se répandirent chez les Romains. Les cuisiniers jouissaient de salaires énormes, et Pline a su dire que les cuisines des maisons de notables avaient la grandeur d'un petit village.

Après l'invasion des Germains, l'art culinaire disparut pendant quelque temps. Mais comme toujours les vainqueurs prenaient les usages des vaincus, et dans les cours germaniques et gauloises, nous trouvons bientôt des "magister coquerum" qui remplissaient un grand rôle.

Au moyen âge, le plus fameux cuisinier fut Guillaume Tirel, dit Taillevent, né aux environs de 1310. Taillevent fit son apprentissage dans les cuisines de la reine Jeanne d'Evreux. Plus tard, il exerça chez Philippe de Valois, puis après passa maître-queux des rois Charles V et Charles VI de France. Le premier, il écrivit un livre de cuisine moderne "Le Viandier", dont on trouve encore des fragments aujourd'hui à la Bibliothèque Nationale. Il mourut vers 1395 alors qu'il était "Maistre des garnisons de cuisine" de Charles VI. Son tombeau existe encore actuellement — beau monument d'architecture moyennageuse — dans la chapelle de Hennemont, près Saint-Germain-en-Laye où il repose entre ses deux femmes.

• • •

C'est un fait peu connu qu'à cette époque, beaucoup de cuisiniers furent "mobilisés". Thibaut de Montmorency, l'aïeul des ducs du même nom, fut d'abord maître-queux de Henri de Valois, Montesquieu, Robin. Secondat, qui fut cuisinier du connétable de Bourbon. Henri IV ne nomma-t-il pas chevalier le cuisinier de sa reine Marguerite, Nicolas Fouquet. La reine Eleonor d'Angleterre, femme de Henri III, a non seulement fait mobiliser son maître-queux, mais lui fait cadeau de son manoir d'Ockholt, près de Bray, en Berkshire.

Louis XIV avait la réputation de savoir rémunérer royalement ses serviteurs. C'est ainsi qu'après un repas, qui avait surpassé tous les désirs du roi, Gourville reçut une récompense de 100,000 livres.

• • •

Voulez-vous que je vous raconte l'histoire de Noël, cuisinier de Frédéric-le-Grand de Prusse, qui savait si bien faire les pâtés que le roi lui a dédié une ode, ou de Carême qui était un si grand artiste qu'il pouvait dédaigner les offres royales comme Tizian, ou de Eckkert, maître des cuisiniers du roi Frédéric Guillaume III de Prusse qui fut comblé de décorations parce que l'argent ne valait pas assez pour payer un ariste comme lui; ou peut être du plus grand génie culinaire du XXe siècle, A. Escoffier, que Guillaume II avait

appelé l'empereur de tous les cuisiniers. Faut-il que je rappelle que Claude Lorrain a été d'abord cuisinier chez Augustin Tasso, que Canova a fait son apprentissage dans la maison d'un Nobile Falières et que son premier chef-d'œuvre fut un lion qu'il avait modelé au beurre.

Il faudrait des livres entiers pour inscrire seulement les noms de tous les grands cuisiniers, noms que l'on trouve écris en lettres d'or dans l'histoire de l'art culinaire.

Une des personnalités la plus intéressante de la vie culinaire fut Alexis Soyer. Soyer est né à Meaux-en-Brie et a débuté comme apprenti chez Grignon en 1826. Après la révolution de juillet, il quitta la France et se rendit en Angleterre où il travailla successivement chez le duc de Sutherland, le marquis de Waterford et le marquis d'Ailsa. Soyer se sentait une vague vocation pour le théâtre, mais ses parents voulaient en faire un prêtre. Il avait une voix d'un beau timbre et sa physionomie était plaisante. En 1837, il se maria avec la fille d'un artiste peintre flamand, Emma Jones. A partir de ce moment, sous l'influence de cette femme très ambitieuse, sa carrière commence.

Comme chef du Reform Club — club très aristocratique — toute la haute société de Londres venait pour goûter ses plats. Malgré le travail énorme qu'il assumait dans cette

maison, il trouvait encore le temps pour écrire. Il écrivit ainsi plusieurs livres dont le premier porte le titre "The gastronomie generator" qui se vendit à raison de 2,000 exemplaires dans une année au prix d'une guinée (21 shillings). Son second livre fut "La fille de l'orange", suivi d'une des plus intéressantes œuvres de la littérature gastronomique, le "Pantreophon", dans lequel il tenta une histoire de l'art culinaire.

Ce cuisinier qui jouissait d'une célébrité sans pareille se révélait un ami du peuple. Pendant la guerre de Crimée il aidait Florence Nightingale en soignant les blessés, et pendant la grande disette en Irlande il avait établi des cuisines à soupe avec ses propres deniers pour la population pauvre. A sa mort, il fut profondément regretté par le peuple anglais, par les pauvres surtout pour lesquels il avait écrit un livre "The poor man's regenerator", et dans lequel il donnait des principes de cuisine à bon marché.

Encore aujourd'hui — heureusement — on trouve de bons et de grands cuisiniers. Mais il est à craindre que si nous laissons faire, si nous ne tenons pas notre rôle et le public à sa santé, dans cinquante ans, s'il y a encore des cuisiniers et si on les appelle encore ainsi, ils seront tous employés à malaxer des mixtures, à emplir et à souder des boîtes de conserves.

V. Bickel.



Si Napoléon 1er aimait à tirer les oreilles de ses vieux grognards, il ne dédaignait pas non plus jouer des tours à ses officiers.

C'est ainsi que lorsqu'il voulut récompenser, par un titre et une dotation nobiliaire, les services de Victor (qui d'ailleurs s'appelait Perrin et ne devait être promu maréchal qu'après Eylau, Friedland et Tilsitt), il apprit que le jeune vainqueur, avant de s'engager, avait fait partie d'une troupe de comédiens errants, et s'était vu applaudir au théâtre, sous le nom de Beau-Soleil.

Aussitôt consultant sa liste, l'empereur y vit: Ponte-Corvo, Dalmatie, Istrie, Frioul, Conigliano, etc.

— Aucun de ces noms ne te convient déclara-t-il. Tu t'es nommé Beau-Soleil, je te ferai duc de "Bellune".

Ce qui fut fait.

• • •

Un jour d'été qu'il faisait fort chaud, le vicomte de Turenne, en petite veste blanche et en bonnet, était à sa fenêtre dans son antichambre. Un de ses gens survint et, trompé par l'habillement, le prit pour un aide de cuisine, avec lequel ce domestique était familier. Il s'approche doucement par derrière, et, d'une main qui n'était pas légère, lui applique un grand coup sur le bas du dos. L'homme se retourne à l'instant. Le valet voit en frémissant le visage de son maître, Il se jette à genoux, tout éperdu:

— Monseigneur, j'ai cru que c'était George!...

— Et quand même ç'aurait été George, s'écrie Turenne en se frottant le dos, il ne fallait pas frapper si fort!

• • •

La scène se passe au Palais de Justice, dans un cabinet de toilette. Une brave paysanne se présente, s'isole, ressort visiblement satisfaite et s'en va. La préposée la rattrape:

— Eh là! madame, mes cinq sous...

Et de montrer du doigt à la cliente la pancarte sur laquelle le chiffre: 5 cents est écrit en lettres (si l'on peut dire) grosses comme le pouce. Mais l'autre, protestant:

— Je ne vous dois rien je suis sous la loi Lacombe.

• • •

Entre hommes:

— Pour moi, mon cher, l'amour est comme l'opéra: je m'y ennuie souvent, mais j'y retourne.

• • •

A la prise du Louvre, en 1830, un quidam se promenait sous les coups de feu des Suisses, jugeant des coups et donnant des conseils. Il s'arrête derrière un insurgé; celui-ci tirait mal et, à chaque coup manqué, c'était une exclamation. "Essayez donc, dit l'insurgé, vous qui parlez!" L'autre prend le fusil, tire, abat un Suisse et rend l'arme. "Mais continuez, vous vous en tirez trop bien. — Non: moi je ne peux pas, ce n'est pas mon opinion." Et il s'éloigne.

• • •

Le taxi roule d'une inquiétante façon. Il a failli écraser l'agent de la brigade des voitures, bâton blanc compris... et ne l'a évité qu'en grimpant brusquement sur le refuge.

Et maintenant il frôle un autobus avec une impertinence invraisemblable... c'est effrayant.

La brave femme, ainsi cahotée, passe le nez à la portière, et très émue, interpelle le chauffeur:

— S'il vous plaît, faites attention, c'est la première fois que je prends une auto...

— Madame, comme je comprends vos angoisses, dit le chauffeur, avec sympathie, c'est la première fois que j'en conduis une!

• • •

Un ferblantier de Condé-sur-Noireau, en Normandie, trouvait, ces jours-ci, dans le lait que lui livrait une cultivatrice du pays, deux poissons, pas très grands, mais deux poissons tout de même. Il porta plainte. Les gendarmes exercèrent une surveillance et

pincèrent la cultivatrice en train de puiser de l'eau dans la rivière pour mouiller le lait qu'elle venait de traire.

Elle sera, bien entendu, poursuivie, mais quand elle sut que c'était à la plainte du ferblantier qu'elle devait ses ennuis, elle s'écria:

— Quel brigand! Je lui vends un litre de lait: je lui mets dedans deux poissons en plus que je ne lui fais pas payer. Et il se plaint! Faut-il qu'il en ait du toupet!

• • •

Marius et Olive discutent sur leurs chances respectives de gagner le ciel après leur mort, et l'un et l'autre trouvent naturellement que la plus grande chance est à soi. Finalement, exaspéré, Marius dit à Olive:

— Si tu crois que tu iras au ciel, toi, après ta mort, eh bien! bagasse! tu te trompes!

— Et moi je te dis que j'irai, rétorque Olive.

— Avec tout ce que tu as sur la conscience, je me demande comment tu pourras faire?

— Oh! c'est bien simple et tu vas comprendre. Quand j'arriverai à la porte du paradis, je la pousserai, je regarderai, et je la refermerai. Puis je la pousserai encore et je la refermerai encore. Puis je la pousserai et je la refermerai, et ainsi de suite. Alors l'ange portier en aura assez et me criera: "Entrez ou sortez, mais ne restez pas là!" Alors j'entrerai.

Pendant la guerre, deux soldats causent ensemble.

— Dis donc, Durand, qu'est-ce que tu fais ici?

— Moi, je suis célibataire et j'aime la guerre. Alors je me suis engagé...

— Et toi, Dupont?

— Moi, j'ai une femme et j'aime la paix; alors je me suis engagé.

• • •

Comment arranger ces deux choses?

In vino veritas (la vérité est dans le vin):

Et: la vérité sort d'un puits.

Un ivrogne. — Eh bien quoi: la vérité sort de l'eau parce qu'elle s'y trouve mal, et elle rentre dans le vin parce qu'elle s'y trouve bien.

• • •

— Catherine, dit une dame à sa servante, la pendule est arrêtée; allez au jardin voir l'heure au cadran solaire.

— J'y vais, madame.

Cinq minutes après, Catherine rentre, portant le cadran dans son tablier.

— Ma foi, madame, je ne connais rien à ces machines-là, regardez vous-même.

18 MILLIONS DE BOITES PAR ANNÉE

La demande des pois "Soleil" est si grande que cette quantité ne suffit pas à satisfaire les consommateurs. Cette popularité est due à la qualité incomparable des pois "Soleil". Cette énorme production et notre pouvoir d'achat nous permettent de vous offrir ces délicieux pois à des prix excessivement bas encore jamais vus pour des pois importés.

7 GROSSEURS A VOTRE CHOIX

Sur extra fins — Extra fins — Très fins

Fins — Mi-fins — Moyens — Moyens gros

En vente dans les

MAGASINS INDEPENDANTS VICTORIA

Coopération de

LAPORTE-MARTIN LIMITEE

Epiciers et Manufacturiers — Montréal

Les plus fins et les plus délicats au monde. Cultivés avec art. Uniformes comme grosseur et qualité

LAPORTE-MARTIN, LIMITÉE

Montréal

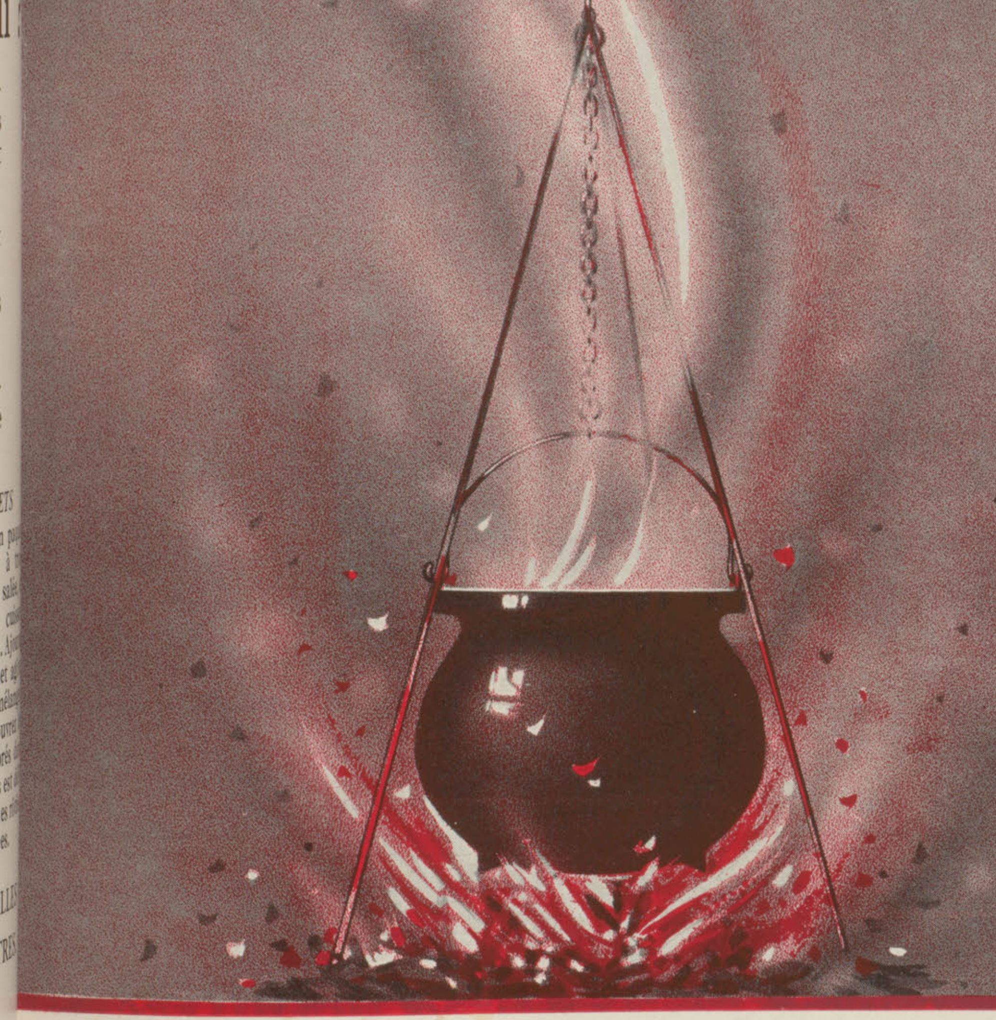


Petits Pois

SOLEIL

5 mai 1931 Vol. I - No 7 Prix: 25 cents

La Revue Culinaire



32, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canada

.B&G.

BARTON & GUESTIER
Bordeaux

Célèbre maison!
Renommée pour l'excellence
de ses vins de Bordeaux
rouges et blancs

Celebrated Name!
Renowned for the Quality
of its Bordeaux Wines
Red and White

Demandez B&G . *Ask for* B&G



Cognac
de haute distinction



BISQUIT-DUBOUCHE & CO.

Famous Brandy
...for the Connoisseur



la revue culinaire

Vol. I. Numéro 7. 15 MAI 1931 Prix du numéro: 25 cents

Gaston Duquette
Secrétariat

A.-A. Côté
Comptabilité

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
Edifice Transportation
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

J. Jutras
Directeur de la circulation
4638 Marquette
CHerrier 7677

GASTON BOINNARD
Editeur

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

MENU

AVIS A NOS LECTEURS

Les trois-quarts de notre tirage sont adressés directement chaque mois à nos abonnés; il en résulte que notre distribution dans les dépots de journaux est limitée. A ce sujet, nous avons reçu quelques lettres des lecteurs qui achètent notre revue au numéro et qui souvent sont obligés de s'adresser à deux ou trois endroits avant d'obtenir notre dernier volume, on nous demande notre tarif pour abonnements de six mois.

Nous acceptons volontiers de nous rendre à cette invitation dans un but de propagande et pour continuer de plus en plus notre politique de vente aux lecteurs par abonnements.

Donc, dès à présent, on peut s'abonner pour six mois en envoyant à la Revue Culinaire un chèque ou mandat payable au pair à Montréal pour le montant de $1.50.

L'abonné de six mois pourra renouveler pour un nouveau semestre contre un autre versement de $1.00, ce qui complètera le prix de l'abonnement d'un an.

Nous pensons que cette nouvelle facilité sera appréciée de nos amis lecteurs.



TRADE MARK
J. FAIVELEY
PROPRIETAIRE DE GRANDS CRUS
SUR NUITS-ST-GEORGES
AUX ECHEZEAUX, AU CLOS DE VOUGEOT
ET DU CLOS DES CORTONS FAIVELEY
NUITS-S^T GEORGES
(Côte d'Or)
BOURGOGNE
MAISON FONDEE EN 1825
Demandez du "Faiveley"
Ask for "Faiveley"



LONDON CLUB
LONDON
DRY GIN
Un London Dry Gin à un coût raisonnable
26 onces $2.50
40 onces $3.75
MELCHERS DISTILLERIES LIMITED
Distillateurs depuis 1898.
LONDON CLUB
DRY GIN



Pour donner un goût délicat et une saveur exquise à vos mets
Employez les produits de qualité
J. J. Joubert
LIMITÉE
LAIT — CREME — BEURRE — ŒUFS
CREME A LA GLACE
J
J. J. Joubert
LIMITÉE



Le Gastronome et le Gourmet.

Dans le langage courant, ces deux appellations sont très souvent employées; malheureusement, il nous a semblé, en maintes occasions, qu'elles se confondent pour qualifier une personne qui aime la bonne chère.

Si l'on consulte Larousse, pour trouver une signification exacte de ces deux mots, on suppose que l'auteur du fameux dictionnaire n'était pas très intéressé dans l'art du "bien manger", car il donne, en effet, une explication bien sommaire.

Au sujet de gourmet, *il mentionne:* personne qui sait apprécier les bons vins et la bonne chère; *pour* gastronome, *Larousse ne cite que la bonne chère.*

L'histoire rappelle que le mot gourmet *s'appliquait autrefois à toute personne qui appréciait les bons vins;par la suite, une signification plus large a permis à Larousse de mentionner aussi: les mets recherchés.*

Nous pensons qu'on devrait revenir à l'usage ancien et qualifier du mot gourmet *toute personne qui, par ses connaissances, les qualités de son palais, sait apprécier les bons vins.*

Laissons donc au mot gastronome *sa signification* d'amateur de bonne chère *et, dans ce dernier cas, évitons de dire* gourmet.

Puisque nous sommes dans le dictionnaire et que nous avons à regretter souvent d'entendre des personnes qui confondent (ceci est un peu plus fort) les trois qualificatifs: gastronome, gourmet *et* gourmand, *voyons ce que dit encore Larousse sur ce dernier mot.*

Au sujet de gourmand, *le dictionnaire est peu bavard, les mots sont donnés avec parcimonie, cependant ils ont été choisis pour permettre d'en tirer des conclusions.*

Le gourmand *mange avec excès les* bons morceaux. *Ce qualificatif de* bon *nous fait comprendre, tout de suite, que le gourmand possède certainement une éducation culinaire, puisqu'il* sait, connaît, apprécie *les* bons morceaux.

Un gastronome, *un* gourmet *(à la rigueur) ne sont pas forcément des gourmands, et même, j'irai plus loin, le vrai* gastronome n'est jamais un gourmand; *comme ce dernier, il connaît lui aussi les bons morceaux, il y met du dilettantisme à les manger,* mais jamais avec excès.

Nous avons cru que ces petites mises au point pouvaient intéresser nos lecteurs et nous étudierons dans un prochain éditorial d'autres termes qui, souvent, sont employés avec confusion.

Gaston BOINNARD.

La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

(*Voir les numéros précédents.*)



De la Soif.

On ne résiste pas toujours si longtemps à la soif; et, en 1787, on vit mourir un des cent-suisses de la garde de Louis XVI pour être resté seulement vingt-quatre heures sans boire.

Il était au cabaret avec quelques-uns de ses camarades: là, comme il présentait son verre, un d'entre eux lui reprocha de boire plus souvent que les autres et de ne pouvoir s'en passer un moment.

C'est sur ce propos qu'il gagea de demeurer vingt-quatre heures sans boire, pari qui fut accepté, et qui était de dix bouteilles de vin à consommer.

Dès ce moment le soldat cessa de boire, quoiqu'il restât encore plus de deux heures à voir faire les autres avant que de se retirer.

La nuit se passa bien, comme on peut croire; mais dès la pointe du jour il trouva très dur de ne pouvoir prendre son petit verre d'eau-de-vie, ainsi qu'il n'y manquait jamais.

Toute la matinée il fut inquiet et troublé; il allait, venait, se levait, s'asseyait sans raison, et avait l'air de ne savoir que faire.

A une heure il se coucha, croyant être plus tranquille: il souffrait, il était vraiment malade; mais vainement ceux qui l'entouraient l'invitaient-ils à boire, il prétendait qu'il irait bien jusqu'au soir; il voulait gagner la gageure, à quoi se mêlait sans doute un peu d'orgueil militaire qui l'empêchait de céder à la douleur.

Il se soutint ainsi jusqu'à sept heures; mais à sept heures et demie il se trouva mal, tourna à la mort, et expira sans pouvoir goûter à un verre de vin qu'on lui présentait.

Je fus instruit de tous ces détails dès le soir même par le sieur Schneider, honorable fifre de la compagnie des cent-suisses, chez lequel je logeais à Versailles.

Causes de la Soif.

Diverses circonstances unies ou séparées peuvent contribuer à augmenter la soif. Nous allons en indiquer quelques-unes qui n'ont pas été sans influence sur nos usages.

La chaleur augmente la soif; et de là le penchant qu'ont toujours eu les hommes à fixer leurs habitations sur le bord des fleuves.

Les travaux corporels augmentent la soif; aussi les propriétaires qui emploient des ouvriers ne manquent jamais de les fortifier par des boissons; et de là le proverbe que le vin qu'on leur donne est toujours le mieux venu.

La danse augmente la soif; et de là le recueil des boissons corroborantes ou rafraîchissantes qui ont toujours accompagné les réunions dansantes.

La déclamation augmente la soif; de là le verre d'eau que tous les lecteurs s'étudient à boire avec grâce, et qui se verra bientôt sur les bords de la chaire à côté du mouchoir blanc.

Les chants augmentent la soif; et de là la réputation universelle qu'ont eue les musiciens d'être d'infatigables buveurs. Musicien moi-même, je m'élève contre ce préjugé, qui n'a plus maintenant ni sel ni vérité.

Les artistes qui circulent dans nos salons boivent avec autant de discrétion que de sagacité; mais ce qu'ils ont perdu d'un côté, ils le regagnent de l'autre; et s'ils ne sont plus ivrognes, ils sont gourmands jusqu'au troisième ciel, tellement qu'on assure qu'au Cercle d'harmonie transcendante, la célébration de la fête de sainte Cécile a duré quelquefois plus de vingt-quatre heures.

Exemple.

L'exposition à un courant d'air très rapide est une cause très active de l'augmentation de la soif, et je pense que l'observation suivante sera lue avec plaisir, surtout par les chasseurs.

On sait que les cailles se plaisent beaucoup dans les hautes montagnes, où la réussite de

leur ponte est plus assurée, parce, que la récolte s'y fait beaucoup plus tard.

Lorsqu'on moissonne le seigle, elles passent dans les orges et les avoines; et quand on vient à faucher ces dernières, elles se retirent dans les parties où la maturité est moins avancée.

C'est alors le moment de les chasser, parce qu'on trouve dans un petit nombre d'arpents de terre les cailles qui, un mois auparavant, étaient disséminées dans toute une commune, et que, la saison étant sur sa fin, elles sont grosses et grasses à satisfaction.

C'est dans ce but que je me trouvais un jour avec quelques amis sur une montagne de l'arrondissement de Nantua, dans le canton connu sous le nom de *Plan d'Hotonne*, et nous étions sur le point de commencer la chasse, par un des plus beaux jours du mois de septembre et sous l'influence d'un soleil brillant inconnu aux *cockneys* (c'est le nom par lequel on désigne les habitants de Londres qui n'en sont pas sortis; il équivaut à celui de *badauds*).

Mais, pendant que nous déjeunions, il s'éleva un vent du nord extrêmement violent et bien contraire à nos plaisirs; ce qui ne nous empêcha pas de nous mettre en campagne.

A peine avions-nous chassé un quart d'heure que le plus douillet de la troupe commença à dire qu'il avait soif; sur quoi on l'aurait sans doute plaisanté, si chacun de nous n'avait pas aussi éprouvé le même besoin.

Nous bûmes tous, car l'âne cantinier nous suivait; mais le soulagement ne fut pas long. La soif ne tarda pas à reparaître avec une telle intensité, que quelques-uns se croyaient malades, d'autres prêts à le devenir, et on parlait de s'en retourner, ce qui nous aurait fait un voyage de dix lieues en pure perte.

J'avais eu le temps de recueillir mes idées, et j'avais découvert la raison de cette soif extraordinaire. Je rassemblai donc les camarades, et je leur dis que nous étions sous l'influence de quatre causes qui se réunissaient pour nous altérer: la diminution notable de la colonne qui pesait sur notre corps, qui devait rendre la circulation plus rapide; l'action du soleil qui nous échauffait directement; la marche qui activait la respiration, et, plus que tout cela, l'action du vent, qui, nous perçant à jour, enlevait le produit de cette transpiration, soutirait le fluide, et empêchait toute moiteur de la peau.

J'ajoutai que, sur le tout, il n'y avait aucun danger; que l'ennemi étant connu, il fallait le combattre; et il demeura arrêté qu'on boirait à chaque demi-heure.

La précaution ne fut cependant qu'insuffisante, cette soif était invincible: ni le vin, ni l'eau-de-vie, ni le vin mêlé d'eau, ni l'eau mêlée d'eau-de-vie, n'y purent rien. Nous avions soif même en buvant, et nous fûmes mal à notre aise toute la journée.

Cette journée finit cependant comme une autre: le propriétaire du domaine de Latour nous donna l'hospitalité, en joignant nos provisions aux siennes.

Nous dînâmes à merveille, et bientôt nous allâmes nous enterrer dans le foin pour y jouir d'un sommeil délicieux.

Le lendemain ma théorie reçut la sanction de l'expérience. Le vent tomba tout à fait pendant la nuit; et quoique le soleil fût aussi beau et même plus chaud que la veille, nous chassâmes encore une partie de la journée sans éprouver une soif incommode.

Mais le plus grand mal était fait: nos cantines, quoique remplies avec une sage prévoyance, n'avaient pu résister aux charges réitérées que nous avions faites sur elles; ce n'était plus que des corps sans âme, et nous tombâmes dans les futailles des cabaretiers.

Il fallut bien s'y résoudre, mais ce ne fut pas sans murmurer; et j'adressai au vent dessicateur une allocution pleine d'invectives, quand je vis qu'un mets digne de la table des rois, un plat d'épinards à la graisse de cailles, allait être arrosé d'un vin à peine aussi bon que celui de Surène.

DES BOISSONS

On doit entendre par *boisson* tout liquide qui peut se mêler à nos aliments.

L'eau paraît être la boisson la plus naturelle. Elle se trouve partout où il y a des animaux, remplace le lait pour les adultes, et nous est aussi nécessaire que l'air.

Eau

L'eau est la seule boisson qui apaise véritablement la soif, et c'est pour cette raison qu'on n'en peut boire qu'une assez petite quantité. La plupart des autres liqueurs dont l'homme s'abreuve ne sont que des palliatifs, et s'il s'en était tenu à l'eau, on n'aurait jamais dit de lui qu'un de ses privilèges était de boire sans avoir soif.

Prompt effet des boissons

Les boissons s'absorbent dans l'économie animale avec une extrême facilité; leur effet est prompt, et le soulagement qu'on en reçoit en quelque sorte instantané. Servez à un homme fatigué les aliments les plus substantiels, il mangera avec peine et n'en éprouvera d'abord que peu de bien. Donnez-lui un verre de vin ou d'eau-de-vie, à l'instant même il se trouve mieux et vous le voyez renaître.

Je puis appuyer cette théorie sur un fait assez remarquable que je tiens de mon neveu, le colonel Guigard, peu conteur de son naturel, mais sur la véracité duquel on peut compter.

Il était à la tête d'un détachement qui revenait du siège de Jaffa, et n'était éloigné que de quelques centaines de toises du lieu où l'on devait s'arrêter et rencontrer de l'eau, quand on commença à trouver sur la route les corps de quelques soldats qui devaient le précéder d'un jour de marche, et qui étaient morts de chaleur.

Parmi les victimes de ce climat brûlant se trouvait un carabinier, qui était de la connaissance de plusieurs personnes du détachement.

Il devait être mort depuis plus de vingt-quatre heures, et le soleil, qui l'avait frappé toute la journée, lui avait rendu le visage noir comme un corbeau.

Quelques camarades s'en approchèrent, soit pour le voir une dernière fois, soit pour en hériter, s'il y avait de quoi, et ils s'étonnèrent en voyant que ses membres étaient encore flexibles et qu'il y avait même encore un peu de chaleur autour de la région du cœur.

"Donnez-lui une goutte de *sacré-chien*, dit le *loustic* de la troupe; je garantis que, s'il n'est pas encore bien loin dans l'autre monde, il reviendra pour y goûter."

Effectivement, à la première cuillérée de spiritueux, le mort ouvrit les yeux; on s'écria, on lui frotta les tempes, on lui en fit avaler encore un peu, et au bout d'un quart d'heure il put, avec un peu d'aide, se soutenir sur un âne.

On le conduisit ainsi jusqu'à la fontaine; on le soigna pendant la nuit, on lui fit manger quelques dattes, on le nourrit avec précaution, et le lendemain, remonté sur un âne, il arriva au Caire avec les autres.

Boissons fortes

Une chose très digne de remarque est cette espèce d'instinct, aussi général qu'impérieux, qui nous porte à la recherche des boissons fortes.

Le vin, la plus aimable des boissons, soit qu'on le doive à Noé, qui planta la vigne, soit qu'on le doive à Bacchus, qui a exprimé le jus du raisin, date de l'enfance du monde; et la bière qu'on attribue à Osiris, remonte jusqu'aux temps au delà desquels il n'y a rien de certain.

Tous les hommes, même ceux qu'on est convenu d'appeler sauvages, ont été tellement tourmentés par cette appétence des boissons fortes, qu'ils sont parvenus à s'en procurer, quelles qu'aient été les bornes de leurs connaissances.

Ils ont fait aigrir le lait de leurs animaux domestiques; ils ont extrait le jus de divers fruits, de diverses racines, où ils ont soupçonné les éléments de la fermentation; et partout où on a rencontré les hommes en société, on les a trouvés munis de liqueurs fortes, dont ils faisaient usage dans leurs festins, dans leurs sacrifices, à leurs mariages, à leurs funérailles, enfin à tout ce qui avait parmi eux quelque air de fête et de solennité.

On a bu et chanté le vin pendant bien des siècles, avant de se douter qu'il fût possible d'en extraire la partie spiritueuse qui en fait la force; mais les Arabes nous ayant appris l'art de la distillation, qu'ils avaient inventée pour extraire le parfum des fleurs, et surtout de la rose tant célébrée dans leurs écrits, on commença à croire qu'il était possible de découvrir dans le vin la cause de l'exaltation de saveur qui donne au goût une excitation si particulière; et, de tâtonnements en tâtonnements, on découvrit l'alcool, l'esprit-de-vin, l'eau-de-vie.

L'alcool est le monarque des liquides et porte au dernier degré l'exaltation palatale: ses diverses préparations ont ouvert de nouvelles sources de jouissances; il donne à certains médicaments une énergie qu'ils n'auraient pas sans cet intermède; il est même devenu dans nos mains une arme formidable, car les nations du nouveau monde ont été presque autant domptées et détruites par l'eau-de-vie que par les armes à feu.

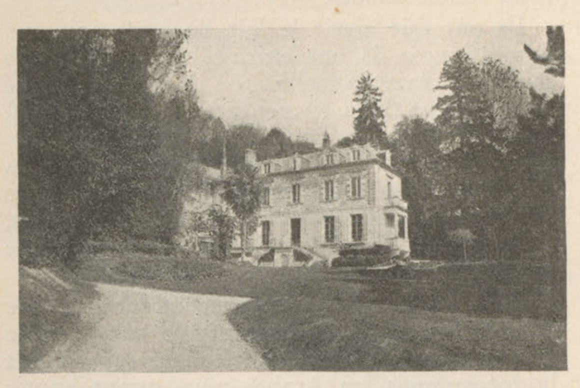
La méthode qui nous a fait découvrir l'alcool a conduit encore à d'autres résultats importants; car, comme elle consiste à séparer et à mettre à nu les parties qui constituent un corps et le distinguent de tous les autres, elle a dû servir de modèle à ceux qui se sont livrés à des recherches analogues, et qui nous ont fait connaître des substances tout à fait nouvelles, telles que la quinine, la morphine, la strychnine et autres semblables, découvertes ou à découvrir.

Quoi qu'il en soit, cette soif d'une espèce de liquide que la nature avait enveloppée de voiles, cette appétence extraordinaire qui agit sur toutes les races d'hommes, sous tous les climats et sous toutes les températures, est bien digne de fixer l'attention de l'observateur philosophe.

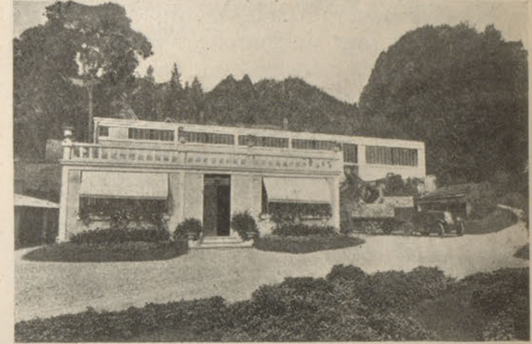
J'y ai songé comme un autre, et je suis tenté de mettre l'appétence des liqueurs fermentées, qui n'est pas connue des animaux, à côté de l'inquiétude de l'avenir, qui leur est également étrangère, et de les regarder l'une et l'autre comme des attributs distinctifs du chef-d'œuvre de la dernière révolution sublunaire.

(*à suivre*)

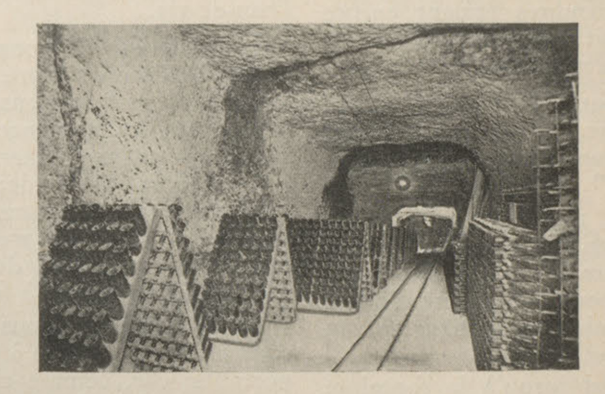
Une Visite aux Etablissements Viollette à Vouvray—France



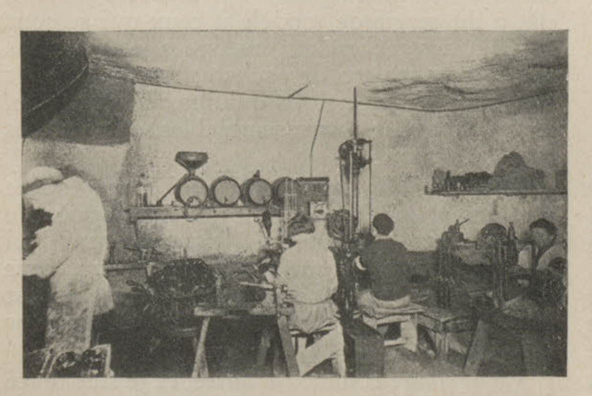
Château de Vaudenuits



Les Bureaux



Une Galerie des Caves



Un Chantier de Dégorgement



Un Coin de la Salle d'Etiquettage

Les Bons Vins de France

Le Vouvray Mousseux

Une visite aux établissements Viollette

Les ETABLISSEMENTS VIOLLETTE ont été créés en 1884 par M. Albert VIOLLETTE, à MER (Loire et Cher) en vue de la vente exclusive au Commerce de gros des vins en cercles de TOURAINE et de VOUVRAY.

La faveur toute particulière dont jouissaient ces vins auprès des négociants de SAUMUR et surtout de Champagne conduisit M. VIOLLETTE à étudier leur transformation en vins mousseux, à l'exemple donné par ces négociants.

La parfaite mise au point d'une fabrication aussi délicate, et qui exige une expérience consommée, en même temps qu'un tour de main très spécial, ne se fit pas sans de longs et très onéreux efforts.

A l'heure actuelle, le VOUVRAY mousseux authentique, traité par la Méthode Champenoise, avec toutes les garanties nécessaires, peut soutenir victorieusement la comparaison avec les meilleurs Champagnes. Il suffit de le déguster pour s'en convaincre.

C'est un résultat qui compte pour tous ceux qui recherchent aux prix les plus avantageux des vins de qualité.

Parfaitement secondé par sa femme et ses deux fils, MM. Daniel et Charles VIOLETTE, M. Albert VIOLLETTE déposait en 1908 la marque d'une consonance si heureuse "CRISTAL-VOUVRAY" et donnait à sa fabrication naissante une extension d'année en année plus considérable.

Le décès du fondateur des ETABLISSEMENTS VIOLLETTE, survenu en 1914, et la guerre paralysèrent momentanément le développement de l'affaire qui fut constituée en Société Anonyme au capital d'un million le 12 septembre 1919.

Moins de dix ans plus tard, cette société disposait de tous ses moyens de production pour faire face aux demandes sans cesse accrues de la métropole et de l'étranger; son capital était porté à 2,000,000 de francs, et l'occasion s'offrait d'acquérir à VOUVRAY une magnifique propriété qui semblait prédestinée à cet objet: Le Château de Vaudenuits.

C'est l'un des plus beaux domaines de cette région privilégiée: on y peut admirer de ses terrasses ombragées et fleuries, tout le panorama grandiose de la vallée de la Loire, d'Amboise à Tours, sur 25 kilomètres. Tour d'horizon qui est un véritable enchantement au cœur de la Touraine.

Les Etablissements VIOLLETTE ont établi définitivement dans ce domaine leur fabrication et leurs services, avec l'outillage le plus perfectionné et conformément aux méthodes les plus modernes.

Ses Directeurs, MM. Daniel et Charles VIOLLETTE, se sont particulièrement attachés à l'aménagement des caves taillées dans le roc, qui s'étendent sur plusieurs kilomètres: grâce à leurs soins, ces galeries, toujours en voie d'agrandissemet, constituent par leur disposition remarquable un logement idéal pour la conservation des vins et leur traitement.

Le "CRISTAL-VOUVRAY" fabriqué uniquement avec des vins naturels sélectionnés parmi les meilleurs, est connu et apprécié dans le monde entier, tant par sa qualité que par l'excellence de sa présentation, et les Etablissement VIOLLETTE, assurent la plus importante production de la région avec le concours d'un personnel actif et très attaché à sa tâche.

Une autre marque de vin pétillant "VIOLLETTES-VOUVRAY", récemment lancée, ne tardera pas à être aussi recherchée de la clientèle que son ainée.

La visite des Etablissements VIOLLETTE et de leurs caves modèles ne peut manquer d'intéresser vivement les touristes qui parcourent la Touraine, elle s'impose même à quiconque veut connaître d'une façon pratique l'industrie si complexe des vins mousseux.

A proximité d'immenses cuves en ciment verré, contenant plusieurs milliers d'hectolitres, s'ouvrent les galeries éclairées à l'électricité et desservies dans toute leur longueur par un chemin de fer Decauville.

Des transporteurs automatiques permettent aux bouteilles de circuler seules dans une grande partie des caves, sans le secours d'aucune force motrice. Chaque jour, un personnel spécialisé procède aux manipulations nécessaires, depuis la mise en bouteilles, jusqu'au dégorgement, opération elle-même, extrèmement délicate, puisque c'est d'elle que dépend la limpidité définitive du produit. Plusieurs mois, plusieurs années parfois d'attente sont nécessaires avant de la pratiquer, afin de laisser au vin le temps de donner son maximum de qualité.

Selon que la clientèle désire consommer ce vin doux, demi-sec, sec ou extra-sec, une certaine quantité de liqueur faite de vin vieux,

de sucre candi et de fine champagne doit y être incorporée, c'est l'opération du dosage qui demande autant de soins minutieux que les précédentes.

Ainsi préparés, puis parés dans les ateliers d'habillage et d'étiquetage "CRISTAL-VOUVRAY" et "VIOLETTE-VOUVRAY", sont prêts à être expédiés aux quatre points cardinaux, leur arrivée sur toutes les tables est toujours une fête.

Douzième Réunion Gastronomique

Le jeudi 7 mai 1931, sous les auspices de la Chambre de Commerce Française au Canada, le douzième dîner gastronomique a eu lieu à l'*Hôtel Ritz Carlton* à Montréal.

Monsieur *Lucien Besnard* faisait fonction d'*atoctégic* et le dîner qu'il avait préparé, avec le concours de Monsieur *E.-C. Des Baillets*, directeur de l'Hôtel, assisté du chef, Monsieur *C.-H. Schneider* et Monsieur *Jules Gaudard*, maître d'hôtel, a été reconnu comme le plus excellent repas qui ait été jamais pris depuis le commencement de ces réunions gastronomiques.

Voici le menu:

La Tortue Claire
Le Vol au Vent de Volaille Financière
et le Château Filhot 1922
Le Châteaubriand Sauce Béarnaise
et le Volnay Hospices 1916
Les Pommes Soufflées
Les Haricots Verts au Beurre
Le Pont l'Evêque
Les Fraises Romanoff Les Mignardises
et le G.-H. Mumm Cordon Rouge 1923
Le Café
La fine J. G. Monnet 1858

imprimé sur carton de grand luxe et accompagné d'un texte que nous reproduisons ci-après.

POUR MOI*, je tiens à l'écrire, je suis un gourmet sobre; je hais l'excès en tout, qui est une grossièreté, et je professe une véritable religion pour l'équilibre auquel j'ai voué ma foi. Epicure disait: "Soyez modéré pour goûter avec plénitude aux joies de la vie!"*

Ce n'est donc ni un pilier de cabaret, ni un gouliafre qui vient proclamer ici la beauté profonde du Vin de race. Quand, lentement, béatement, passionnément, gravement, amoureusement, quand je... respectueusement, mystiquement... quand je porte à ma bouche, délectablement, un verre de Vin où la terre choisie, le soleil constructeur, l'expérience séculaire, le soin d'hommes experts et l'âge mûrissant ont mis le meilleur de leur collaboration, quand le nez, alors, le nez distillateur, aspire et classe les sensations quasi musicales, eh bien, je l'atteste, le bonheur qui en résulte n'est point seulement corporel: il éveille l'âme même de l'âme!

LOUIS FOREST,
Président du Club des Cent.

LE PUBLIC *ne se rend peut-être pas suffisamment compte de l'utilité et de l'importance des Clubs gastronomiques. Il ne voit là que des confréries de joyeux vivants que l'amour de la bonne chère assemble autour d'une table copieusement servie.*

Il ne sait pas assez que tous ces clubs travaillent pour son bien et que si les hôtels, en France, sont devenus plus agréables, que si certains aubergistes manient l'escopette avec plus de prudence, que si nous assistons, depuis quelques années, à une renaissance de la cuisine, et particulièrement de la cuisine régionale, c'est aux clubs gastronomiques qu'on le doit. Ils ont singulièrement développé et stimulé l'industrie hôtelière.

CURNONSKY,
Prince des Gastronomes.
Président de l'Académie des Gastronomes,
Membre d'honneur du Club des Purs-Cent.

A la fin du repas, qui fut trouvé délicieux, le président de la Chambre de Commerce Française, Monsieur *Marcel Nougier*, fit une charmante causerie sur les clubs gastronomiques de France. M. *Edouard Carteron*, Consul général de France, reçut un diplôme du fameux "*Club des Cent*" de Paris, par lequel cette société reconnaissait les bons services de Monsieur Carteron pour la propagation de la bonne et saine cuisine.

En outre, le président remit à Monsieur le Consul général, un portrait autographié du grand Maître gastronome *Curnonsky* dont la dédicace pouvait se lire comme suit:

"*Au bon Maître, Edouard Carteron, en gage de gratitude princière et de délection gastronomique pour sa magnifique propagande qu'il apporte dans cette France d'en face.*"

En toute sympathie et cordialité.

CURNONSKY,
Prince des Gastronomes.

Ensuite, suivant la tradition, M. Edouard Carteron ouvrit les débats et des notes furent données à chaque plat.

La moyenne de ces notes atteint pour la première fois, 4¾ sur 5, ce qui démontre l'excellence du repas et la qualité des vins servis.

Toute l'assemblée fut unanime pour accorder à l'atoctégic Monsieur Besnard un ban d'honneur et la séance fut levée.

Voici la liste des gastronomes qui assistaient le 7 mai au douzième dîner gastronomique:

Marcel Nougier, président de la Chambre; Edouard Carteron, Consul Général de France; Lt.-Col. J. de Gaspé Audette, Lucien Besnard, Atoctégic"; Georges Bougnet, F.-A. Bureau, E.-M. Chamelet, M. Clarholm, consul général de Suède; Henri Comte, Maurice Coupey, L.-J. Dalbis, Francis Fauteux, C.R., A.-A. Gardiner du C.N.R.; Henri Geoffrion, Commandant Gervase W. Heaton, Léopold Houlé, G.-H. Hoyle, A. Leblond de Brumath, Henri Lecocq, Henri Lefèbvre, Dr. J. Lesage, Marcel Louis, Léon Maréchal, consul de France; Dr. Pierre Masson, René Masson, Emile Mériot, Horace Pérodeau, M. Perry, Georges Pétolas, Commandant Maurice Quedrue, J.-H. Rainville, Président de la Commission du port de Montréal; R. Du Roure, M. Sault A. Tarut, André Traich et Emile Vaillancourt

Gastronomie et Tourisme

"Dans tout homme il y a un gourmand... voire un gourmet qui s'ignore."

Laissons les gourmets et occupons-nous des gourmands, lesquels, nous semble-t-il, intéressent tout particulièrement rôtisseurs, traiteurs et hôteliers.

Après Esope, le bon La Fontaine a délicieusement fait acte de bon propagandiste du tourisme en insistant sur l'importance de l'estomac, sans lequel, faut-il le redire, les membres ne peuvent pas grand'chose... L'apologue reste de saison et nombre d'hôteliers pourraient, à l'occasion, s'en souvenir et le méditer.

Puisqu'il est certain que le nombre des gourmands l'emporte, et de loin, sur celui des gens qui ne mangent que pour vivre, sans soupçonner le plaisir savoureux que procure sur la voûte palatale un cuissot de chevreuil ou quelque mercurey de derrière les fagots, n'est-ce pas s'assurer une clientèle fidèle que de lui servir de la bonne cuisine, bien faite, mieux encore, mijotée avec amour?

Quels que soient le confort d'une maison, la somptuosité et l'élégance de son décor, c'est, en définitive, par la qualité de sa table qu'on la jugera, et le patron aura beau se coiffer d'une belle toque blanche, si ses plats ne sont pas bons, cela ne lui vaudra pas un client de plus.

Bien mieux, il les perdra un à un. Pourquoi voulez-vous qu'un gourmand retourne là où il aura mal mangé? Et pourquoi voulez-vous qu'il y envoie ses amis?

Les gens qui aiment la bonne chère ont leur petit code secret; ils connaissent les bonnes adresses; ils savent où l'on trouve les mets fins et les vins du cru et, pareillement les endroits où leur estomac risque de n'être pas satisfait. Et il est bien rare, à la vérité, qu'un gourmand en ait jamais trompé un autre!

J. P.

Le rôle primordial du lait comme aliment chez l'adulte

Par M. W. F. Stephens

Secrétaire du Conseil National Canadien d'Industrie Laitière

Le lait est exclusivement l'aliment naturel, la première boisson que donne la Mère universelle, dans sa sagesse: la seule nourriture à laquelle elle permet de poser les fondements de la santé et de la vigueur et de préparer la créature nouvellement née à la bataille de la vie. La personne qui, jeune, a joui d'un approvisionnement suffisant de cet aliment sain et vivifiant, a été favorisée. En égard à la valeur reçue, le lait est la nourriture la plus économique qui soit, — pour les bébés, les enfants et les adultes. Pourquoi? Parce que le lait contient, exactement proportionnés, tous les éléments nécessaires à la croissance et à la réfection des tissus épuisés. Il contient des matières grasses, du sucre, des protéines, des minéraux et de l'eau. Les matières grasses et le sucre fournissent le combustible — la chaleur, qui est convertie en énergie; les protéines (albumine et caséine) produisent les muscles et refont les cellules des tissus usées par l'activité physique, et voilà pourquoi le lait est un aliment si précieux au travaillleur adulte. Les minéraux, surtout les calcaires et les phosphates, sont les principaux constituants des os et des dents, et c'est pourquoi le lait est si nécessaire aux enfants qui grandissent. En outre, le lait contient des vitamines A.B.C. et D, chacun d'eux d'un prix inestimable à la formation du corps humain et au maintien de la santé. Tenant compte de tout ceci, nous disons aux ménagères que le lait est l'un des aliments le meilleur marché qui soit, vu qu'il est un aliment *complet*, un aliment *équilibré*, un aliment *digestible*, un aliment *vital* et un aliment *économique;* aucun autre aliment ne supplée tous les éléments requis pour nourrir le corps et aucun ne les fournit à si vil prix.

"Les parents qui ont étudié le problème, autant au point de vue diététique qu'économique, s'accordent à dire que la ménagère devrait consacrer trente à trente-cinq pour cent de son budget alimentaire à l'achat de *lait* et de *produits laitiers*, tels que le beurre, le fromage et la crème à la glace. Plusieurs nous répondront que le problème relève de l'économie, que les gens achètent tout le lait que leur permettent leurs moyens. C'est là la question — le font-ils? Nous admettons que le prix du lait est assez élevé, mais même aux prix actuels le lait est l'aliment le meilleur marché que puisse acheter la ménagère.

"Les parents, surtout ceux dont le revenu est restreint, devraient s'assurer qu'ils reçoivent une valeur équivalant à l'argent qu'ils dépensent. *Le lait est la première nourriture que devrait acheter une famille, et c'est la dernière qu'elle devrait abandonner.* Si vos moyens ne vous permettent pas d'en acheter une pinte par jour pour chaque membre de votre famille, achetez-en au moins une chopine. Nous ne prétendons pas qu'il faille tout l'utiliser en nature; vous pouvez vous en servir dans la cuisson des aliments, tels que soupes au lait, légumes à la crème, crèmes au four, poudingues, etc., de même qu'avec les céréales, les fruits, et dans les breuvages à base de lait.

"Tout en étant indispensable aux bébés et aux enfants, le lait n'en est pas moins désirable pour les adultes — pour aide précieuse au maintien de la santé et de la vigueur. Il est particulièrement désirable pour les malades, et on soumet souvent un patient à un régime exclusivement au lait. Dans les hôpitaux militaires, il fut constaté que les blessés se remettaient plus rapidement si leur régime alimentaire était en partie composé de lait. Le lait aide à entretenir la vigueur chez l'adulte, à le tonifier et lui conserve sa jeunesse. Les adultes peuvent vivre des mois et des mois avec du lait comme toute nourriture, mais un homme dont le travail est ardu serait obligé d'en boire plusieurs pintes par jour afin de maintenir sa vitalité et de refaire son énergie usée par les durs travaux auxquels son corps est astreint. Cependant, si on emploie le lait dans la composition d'autres aliments, on est assuré d'un rationnement bien équillibré. Une chopine de lait par jour par adulte obtiendra ce résultat. A peu près partout, les travailleurs apportent maintenant avec eux leur chopine ou plus de lait pour être pris avec leur repas du midi. Ceux dont le travail est tout intellectuel se trouvent bien d'une chopine de lait au milieu de l'après-midi, surtout s'ils

ne prennent qu'un léger goûter à l'heure du midi. Les classes laborieuses surtout les jeunes travailleuses ne choisissent souvent pas le meilleur genre de nourriture, appropriée à la vie qu'elles mènent ou au traval qu'elles accomplissent. Le repas insuffisant dont se contentent le midi les travailleuses, jeunes commis, etc., a souvent été l'objet de commentaires de la part des hommes de la profession médicale. Un verre de lait ajouté au repas du midi "fera vite ses preuves" car on s'apercevra de son effet salutaire au point de vue de la vigueur et de la santé. Une maison de commerce bien connue rapporte que la compétence de ses employés s'est accrue de 25 pour cent dû à l'interruption du travail quelques minutes chaque après-midi pour leur permettre de boire un verre de lait.

"Un verre de lait chaud avant de se mettre au lit est fortifiant et contribue souvent à un sommeil réparateur. Les médecins recommandent l'usage libéral du lait aux personnes anémiées et délicates, à celles qui souffrent d'insomnie, ou qui sont au seuil de la vieillesse. Si on ne peut consommer le lait en nature, on peut l'employer avec les céréales, ou avec du pain, ou encore dans les poudingues au lait, crèmes au four, gelées, etc. Des historiens rapportent qu'il y a des années et des années, le lait et ses produits étaient la principale nourriture de plusieurs races primitives — peuples d'ascendance hardie et vigoureuse, et qui se distinguaient par leur longévité, tels que les Aryans de l'Asie Centrale, les Mongoliens, également de l'Asie, les montagnards orientaux et plusieurs autres.

On raconte que les Todas, race pastorale de l'Inde Méridionale, dépendaient en grande partie sur le lait pour leur substance. Dans leur pays, le colporteur de lait était honoré presque à l'égal d'un dieu. Nous ferions bien d'imiter les Todas en ce qui regarde leur appréciation de cet aliment vital. Le lait mérite une place d'honneur dans le menu du riche comme dans celui du pauvre.

Edison, le célèbre magicien en électricité, lors d'une interview avec un journaliste, déclarait — "Lorsque je n'étaits qu'un bébé je vivais de lait: maintenant j'en suis revenu au lait". Madame Edison décrit de la façon suivante le régime suivi par M. Edison: "En janvier dernier il décida: "Je me mets à un régime au lait — rien autre chose". Il le fit, et continue depuis à suivre ce régime. Deux verres de lait toutes les deux heures. Il ne peut courir de risque en ce qui touche à sa santé, — il y a trop à faire. Edison offrit récemment un tribut au lait en disant: "Le Tout-Puissant connaissait son affaire quand il composa le lait. C'est le plus fort chimiste qui soit". Le génie de la lumière attribue au lait la santé et la vigueur splendides dont il jouit à quatre-vingt-trois ans. Edison ajoute encore: "Je suis un expérimentateur, et j'ai essayé plusieurs régimes: mais je reviens toujours au lait. Il a contribué plus que toute autre chose à ma santé."

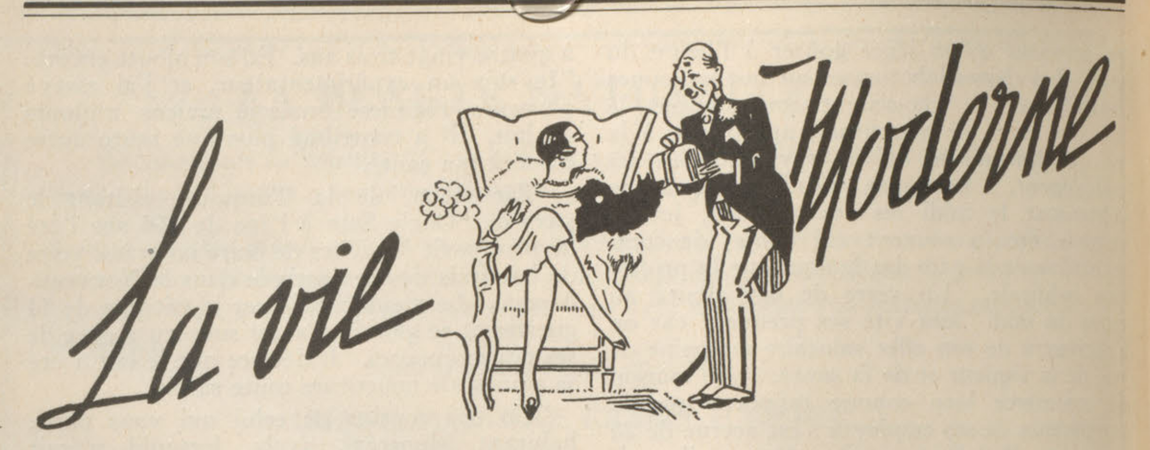
"Zar Acha, de la Turquie — visitant le pays de l'Oncle Sam à l'âge de 156 ans l'été dernier, se fit un délice de boire un grand verre de lait frais dès son arrivée dans le Nouveau-Monde. Le vieux Scheik est le vétéran de 14 guerres et se glorifie d'avoir survécu à onze de ses douze épouses. Il déclare que le lait a été sa principale nourriture toute sa vie.

"Un des cousins de celui qui vous parle, habitant Montréal, avala, lorsqu'il n'était qu'un bambin de trois ans, un morceau de lessive concentrée de la grosseur d'un dé. Avant qu'on eût pu lui administrer un contre-poison, l'acide avait brûlé l'intérieur de son estomac, et la science médicale était impuissante à le rétablir. C'est maintenant un homme de trente-six ans, bien constitué, d'une taille de six pieds, et le reste à l'avenant. Il est père de deux beaux enfants. Son record, à l'école et au collège fut des meilleurs autant dans ses études qu'en fait d'athlétisme. Le lait a composé son régime depuis l'enfance — trois pintes par jour — avec, en outre, quelques cuillerées de cacao en poudre et un petit biscuit sec occasionnellement, à seule fin de varier. Il est la preuve vivante, la plus frappante que je connaisse et que j'aie vue, de la valeur nutritive du lait.

Le Lait pour la Longévité

La plupart des personnes qui ont vécu au-delà d'un siècle paraissent s'être nourries presqu'exclusivement de lait et de produits laitiers, d'après ce qu'en dit le docteur James A. Tobey dans son article "Quelques Célèbres Centenaires" dans le "Scientific American" du mois d'avril 1930. Le docteur Tobey présente de nombreux exemples de réels contenaires entre autres Marie Priou, qui mourut en 1928, à l'âge respectable de 158 ans, après s'être nourrie presque toute sa vie de fromage et de lait de chèvre. Nicole Marco atteignit 110 ans sur un régime de pain et de lait, et le même menu conduisit Ephraim Pratt, de Massachusetts, à 100 ans. On a démontré par des expériences scientifiques sur des animaux qu'un régime au lait peut assurément contribué à la longévité, d'après le docteur Tobey, et il assure que six ans peuvent être ajoutés à la vie humaine dans notre pays au moyen d'un rationnement bien entendu, où le lait occuperait une place prépondérante.

"En terminant, nous vous engageons par conséquent à employer une proportion abondante de lait dans votre régime alimentaire — puis vivez longtemps et en bonne santé."



Comment Recevoir les Invités

L'Opportunité des Invitations.

Il est banal de dire qu'il ne faut inviter les gens à sa table que lorsqu'on est en mesure de les bien recevoir. On ne saurait méconnaître l'éternelle vérité de cet axiome de Brillat-Savarin: *Convier quelqu'un à sa table est une bien grave affaire puisque c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit.*

Or, pour assurer le bonheur des gens, il faut s'assurer soi-même de ce qui peut les rendre heureux et qu'on en possède les moyens. *Avant d'inviter un homme à dîner, jaugez-le, dit le sage, et jaugez-vous vous-même.*

Par conséquent, n'invitez les gens que si vous êtes sûrs de leur être agréable en le faisant, que si vous êtes en mesure non seulement de les traiter aussi bien qu'ils ont coutume de se traiter eux-mêmes, mais de leur procurer, par votre cordialité et par la perfection de votre service, des raffinements qui leur laisseront de leur séjour dans votre maison un souvenir précieux et agréable.

Et c'est à la maîtresse de maison de se poser toutes les questions préliminaires concernant:

1° *Les commodités du local* qui doit être assez spacieux et élégamment meublé pour contenir tous les convives et leur plaire; 2° *Le choix du menu* qui sera subordonné aux goûts des invités lorsqu'on les connaît d'avance et qui, lorsque ces goûts sont ignorés, devra être assez varié pour rallier tous les suffrages; 3° *La qualité des provisions*, point sur lequel il ne faut pas lésiner, car si l'on se mêle de recevoir, il ne faut rien négliger pour que les invités d'aujourd'hui emportent le désir de revenir demain; 4° *Le bon ordre du service* qui, s'il doit être très important, nécessitera peut-être l'appel de maîtres d'hôtels du dehors, et, comme on dit, d'*extra;* 5° *L'organisation de la réception*, qui comporte non seulement une installation particulière, mais tout un décor de fleurs, de toilettes, etc.

La plupart de ces complications n'apparaissent qu'à l'occasion des réceptions importantes, mais je vous conseille de surveiller avec autant de soin les préparatifs d'une petite réunion que ceux d'un grand dîner. Ce ne sont pas, du reste, les galas qui attirent et affermissent le plus les amitiés, mais bien les petites réceptions où l'intimité subsiste.

Les réceptions cérémonieuses ne conservent leur prix qu'à condition que les hôtes y soient de la part des amphytrions l'objet des mêmes attentions délicates que s'ils étaient reçus dans l'intimité.

• • •

Rappelez-vous que l'on n'invite les gens à dîner que lorsqu'on se trouve avec eux dans des rapports de cordialité familière, ou à l'occasion de circonstances déterminées, telles qu'un voyage, des affaires à traiter, etc.

Un étranger, que vous connaissez peu, vous informe de son passage dans votre ville et de la visite qu'il vous fera: retenez-le à dîner *sans façon*. Cette expression "*sans façon*" doit d'ailleurs figurer sur l'invitation qui lui sera adressée par vous.

On peut inviter à dîner des subordonnés que l'on ne convierait pas à souper de crainte de leur occasionner des frais de toilette, une gêne quelconque, ou même une obligation trop lourde.

Les invitations à dîner sont courantes entre amis très liés, entre parents.

On invitera ainsi, à la rigueur, un mari sans sa femme, dans des cas exceptionnels, tandis qu'on inviterait le ménage à un souper.

Pour inviter les gens à souper, il n'est pas indispensable d'être leurs intimes. On répond à une politesse, à un cadeau, à une gracieuseté par une invitation à souper. Toutefois les

gens qui invitent doivent avoir assez de flair pour ne prier une personne qu'alors qu'ils ont acquis la conviction que leur invitation sera accueillie avec plaisir. Il ne faudrait pas avoir l'air de rechercher des relations.

Sans faire peser dans l'invitation le motif sympathie ou de reconnaissance qui vous incite à l'adresser, il faut que votre raison soit assez manifeste pour n'avoir pas besoin d'être exprimée. En d'autres termes, si vous adressez votre invitation à un monsieur, il faut que ce dernier se reconnaisse qualifié par un ensemble de circonstances assez précises pour se rendre à votre appel.

Il y a, comme on dit, des invitations qui tombent de la lune. Or, la société actuelle, quoique plus nivelée, est aussi plus fermée que celle qui nous a précédés. Il suffisait, jadis, d'être présenté dans une maison par un ami commun pour y trouver, plusieurs fois l'an, place à table aux jours de grandes réceptions.

Aujourd'hui, surtout dans la bourgeoisie, on réclame partout, en quelque sorte, les papiers d'intimité et cet usage est tellement admis, que l'on serait tenté de discréditer les inviteurs à la légère.

Dans le monde *qui reçoit*, on échange les soupers comme les visites; on se borne, au lieu d'avoir table ouverte, à donner un certain nombre de soupers chaque saison. Il est beaucoup de personnes qui, en dehors de ces circonstances, se voient rarement. La complexité de la vie moderne justifie un peu cette façon de faire. Combien d'amis sont obligés d'avouer, en parlant les uns des autres: "*Nous ne nous voyons que deux ou trois fois par an, en dînant. Nous sommes tellement occupés!*"

• • •

On n'invite pas les gens au déjeuner. Quand on invite à la collation ou thé de cinq heures, à moins qu'il s'agisse d'une matinée organisée, on dit à la personne que l'on prie: *Faites-moi donc le plaisir de venir me voir tel jour dans l'après-midi*, ou: *Venez me voir, tel jour, je resterai chez moi!*

Modes et Modèles d'Invitations.

Sauf à l'occasion de dîners exceptionnels, d'apparat, tels que ceux offerts en l'honneur d'une personne de passage ou d'un haut personnage que l'on ne peut retenir à souper, ceux qui suivent un mariage ou une première communion, on ne prie pas à dîner par écrit. On invite verbalement, parfois la veille ou le jour même.

Dans les cas exceptionnels que je viens d'indiquer, l'invitation à dîner est identique à l'invitation à souper.

Les invitations à un repas de cérémonie doivent être faites au moins huit jours à l'avance. Elles sont rédigées sur carton bristol et imprimées, autant que possible.

Voici un modèle courant d'invitation:

Monsieur et Madame D'Albrand
prient Monsieur et Madame Loudun de leur faire le plaisir (ou l'honneur) de venir souper chez eux le 5 janvier, 193., à huit heures.

Pour un souper de demi-gala, on rédige l'invitation sur la carte de visite.

A un souper intime, on envoie une invitation par lettre ordinaire.

Toutefois, s'il s'agit d'avoir à sa table une personne haut placée, un supérieur hiérarchique ou une amie que l'on tient absolument à avoir ou en l'honneur de qui on donne le repas, on fait précéder, l'invitation imprimée ou sur carte de visite, d'une visite au jour de réception. Cette démarche permet de s'assurer de la liberté de la personne que l'on veut convier, aussi bien que de pressentir ses intentions.

A défaut d'une visite, on envoie à une amie intime une lettre explicite en insistant sur le désir que l'on aurait à la recevoir à sa table à un jour déterminé.

A un souper très intime, on invite souvent verbalement, quelques jours à l'avance, et même la veille.

Quand les soupers ne sont ni de gala ni de demi-gala, il convient de stipuler sur l'invitation que la réunion sera sans cérémonie.

Les invités comprendront alors que la tenue de ville sera suffisante.

Au contraire, on a soin, quand on invite à un souper de cérémonie, de spécifier la tenue de rigueur.

Voici, par exemple, le style à employer par une amie qui invite un ménage ami à venir souper:

Ma chère amie, il y a longtemps que nous ne nous sommes vus et nous désirons savoir ce que vous devenez. Faites-nous donc l'amitié de venir souper avec nous, jeudi prochain, sans façon. J'espère que vous serez libre ce jour-là. Prévenez-moi par un mot et partagez avec votre mari toutes nos bonnes amitiés.

Dans un ménage, c'est le mari qui invite un célibataire à souper dans l'intimité, tandis que l'invitation est adressée par le mari et la femme lorsqu'il s'agit d'un souper de cérémonie.

Une dame veuve ou un veuf invitent en leur propre nom. Si le veuf a une fille âgée, l'invitation est faite au nom des deux.

Il faut avoir soin de ne convier à sa table que des gens capables de sympathiser ou qui n'ont entre eux aucun motif de discorde.

Lorsque le doute existe dans l'esprit des personnes qui invitent, il importe qu'elles sortent de ce doute, soit en faisant précéder l'invitation d'une petite enquête adroite, soit en nommant les autres invités que l'on rencontrera dans la maison.

Lorsque l'on tient à être agréable à une personne en particulier, on peut inviter un tiers que l'on sait être l'intime de cette personne.

Quand on invite les parents d'une jeune fille fiancée et, avec eux, cette dernière, il est de bon ton, même si l'on n'invite pas d'autres jeunes gens, de convier également son fiancé, fût-il peu connu dans la maison.

S'il arrive que l'on désire, pour une raison quelconque, avoir à sa table une personne que l'on ne connaît pas, on a soin de faire transmettre l'invitation par un ami commun.

Il est indispensable de proportionner le nombre des invités à l'étendue du local dont on dispose, car chacun doit avoir ses aises.

Vous savez que l'on ne convie jamais à un souper de treize couverts. S'il arrive de rester treize après des réponses négatives, il faut trouver un quatorzième.

Pour les Convives

Une invitation ne doit jamais rester sans réponse et cette réponse sera adressée dans les quarante-huit heures. Une visite, une acceptation verbale ne tiennent pas lieu de réponse à une invitation adressée sur carte.

Quand on n'est pas sûr à l'avance de pouvoir accepter une invitation, on a soin de prévenir sans délai. Si l'on n'est pas intime dans la maison, il vaut mieux répondre négativement en donnant un motif plausible.

Lorsque, au contraire, on est en relations suivies avec les personnes qui invitent et qu'on se trouve dans l'obligation morale de se rendre au repas auquel on est prié, on peut prévenir provisoirement que l'on ne sera sûr de sa liberté qu'un ou deux jours plus tard. Il faut, dans ce cas, indiquer la raison pour laquelle on n'accepte pas sur-le-champ.

Il est des invitations auxquelles des raisons personnelles empêchent de se rendre. La politesse n'en exige pas moins que l'on y réponde très courtoisement en prétextant un motif acceptable, tel qu'un voyage, une maladie, une invitation déjà acceptée, un engagement quelconque pris d'avance.

On répond par une lettre à une invitation par lettre:

Ma chère amie, nous sommes également désireux de vous voir et je vous remercie de nous en procurer si gentiment l'occasion. Nous souperons avec plaisir avec vous jeudi prochain; vous pouvez compter sur nous. Toutes nos amitiés pour vous deux.

Pour décliner l'invitation:

MONSIEUR ET MADAME LOUDUN

remercient vivement Monsieur et Madame d'Albrand de leur gracieuse invitation à laquelle ils auront le regret de ne pouvoir se rendre, ayant pris antérieurement pour le même jour un engagement auquel ils ne peuvent se soustraire.

Dans les cas de refus, si l'on est en rapports de cordialité avec les personnes qui invitent, il vaut toujours mieux répondre par lettre circonstanciée.

Lorsque, à la dernière heure, on se trouve empêché d'assister à un souper accepté, il faut s'excuser en toute hâte, par télégramme ou par exprès, en indiquant *avec une grande précision* la raison pour laquelle on ne paraîtra pas. Retenez qu'il faut une raison bien grave pour s'excuser en dernière heure et risquer ainsi de mettre une maîtresse de maison dans l'embarras.

(à suivre)



Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise

Par M. Louis Mauron
Chef Cuisinier


M. Louis Mauron

SAUCES

Sauce aux Champignons (pour 10 personnes).

Faites réduire de moitié le jus de 2 boites de champignons et ajoutez ensuite 2 tasses de jus de viande; faites bouillir le tout pendant quinze minutes et passez votre sauce à l'étamine (linge) pour la clarifier.

Emincez vos champignons et faites-les sauter au beurre.

Lorsque vos champignons sont cuits versez votre sauce dessus; montez avec un morceau de beurre frais et servez.

Cette sauce peut accompagner toute viande.

Sauce Bordelaise (pour 10 personnes).

Faites réduire aux trois-quarts de la quantité, 3 verres de vin de Bordeaux rouge dans lequel vous aurez mis 2 cuillérées d'échalottes hachées fines, du persil, du thym, et une feuille de laurier. Ajoutez ensuite 2 tasses de jus de viande et faites bouillir le tout pendant vingt minutes. Passez votre sauce à l'étamine (linge) et complétez l'assaisonnement avec du jus de citron, ½ tasse de mœlle de bœuf coupée en petits dés.

Nous recommandons cette sauce avec les grillades et la viande de boucherie.

Sauce Curry à l'Indienne (pour 10 personnes).

Emincez un oignon que vous faites revenir dans le beurre sans trop le colorer, mettez un bouquet de queues de persil, une pincée de thym, 2 feuilles de laurier, une pincée de mastyss, une de cannelle, complétez le tout avec une cuillérée de curry (poudre) et mouillez avec une chopine de lait de coco.

Ajoutez à l'ensemble 2 tasses de velouté de volaille et faites cuire le tout doucement pendant une demi-heure. Quand la cuisson est terminée, passez votre sauce à l'étamine et mettez-la à point en garnissant avec 1 tasse de crème double.

Nota: Vous pouvez obtenir du lait de coco en râpant une noix de coco et en délayant la poudre dans une chopine de lait. Passez le tout à l'étamine avec une forte pression pour obtenir votre lait de coco.

Sauce Vinaigrette (pour 10 personnes).

Prenez 5 onces d'huile d'olive, 2 onces de vinaigre de vin, 2 cuillérées de petits câpres, 2 cuillérées à soupe de persil haché, 2 cuillérées de cerfeuil, de l'estragon, de la ciboulette hachée ainsi qu'un gros oignon blanc finement émincé; enfin, du sel, du poivre et une cuillérée de moutarde française. Mélangez le tout pour obtenir une sauce homogène.

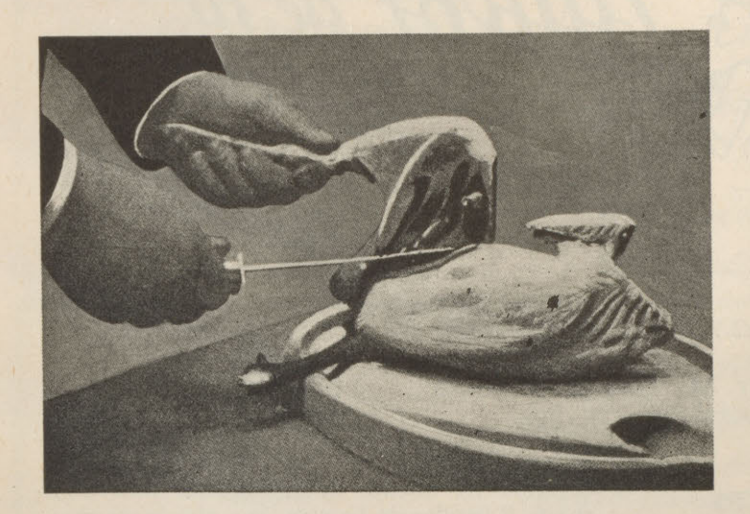
Cette sauce accompagne les pieds de mouton, la tête de veau, certains légumes froids, tels les artichauts, l'asperge, etc.

Sauce Remoulade (pour 10 personnes).

Ajoutez à une pinte de mayonnaise une cuillérée de moutarde, 5 onces de cornichons et 5 onces de câpres, une cuillérée de persil haché, du cerfeuil, de l'estragon et une cuillérée à thé d'essence d'Anchois. Mélangez le tout.

Cette sauce accompagne le poisson frit et les viandes froides.

Comment découper un poulet cru



← **Figure 1.**

Couchez le poulet sur le côté gauche, enlevez la cuisse droite.

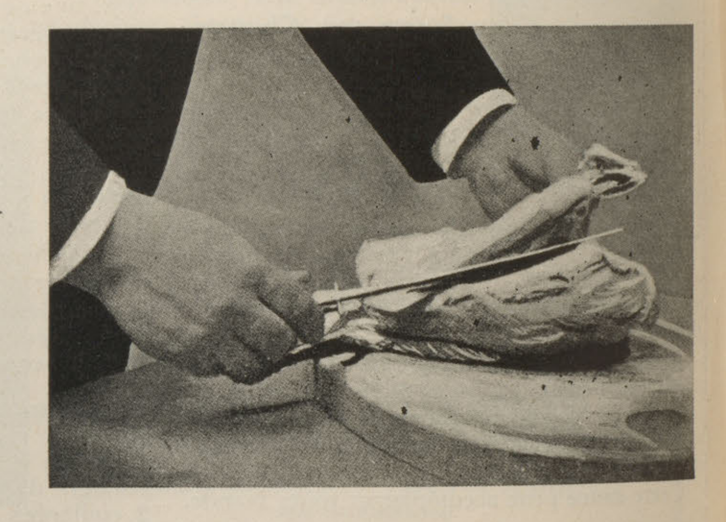
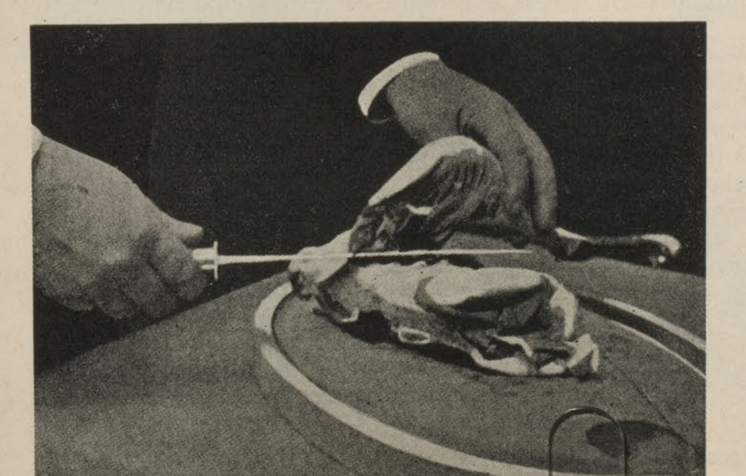


Figure 2. →

Enlevez l'aile droite.



← **Figure 3.**

Couchez le poulet sur le côté droit, enlevez la cuisse gauche.

Sauce Menthe.

Coupez en juliennes fines ou hachez 4 onces de feuilles de menthe que vous placez dans un bol, ajoutez 4 onces de cassonade blanche, 2 onces de vinaigre, une prise de sel, du poivre et 4 onces d'eau bouillie. Mélangez bien le tout.

Cette sauce accompagne l'agneau chaud ou froid.

Des Fritures

Tout bon cuisinier doit connaître la friture, elle est une des parties principales de l'art culinaire; il y a en effet de nombreuses préparations que l'on traite par la friture.

Il existe des lois et des règles formelles pour la friture; il est important de ne pas y déroger, parce qu'il peut en résulter des échecs certains et des accidents probables.

Avec un peu de bon sens, on peut éviter ces désagréments et quand on est familiarisé avec la friture et que l'on y apporte toute l'attention voulue, les choses se passent convenablement.

Dégrés Calorifiques pour la Friture.

Les dégrés calorifiques pour la friture se constatent ainsi:

Elle est moyennement chaude quand elle commence à bouillonner alors qu'on jette dans la friture une feuille de persil ou un croûton de pain.

Elle est chaude lorsqu'elle crépite alors qu'on jette dedans un morceau de légume ou quelque chose d'humide.

Elle est très chaude lorsqu'elle dégage une fumée sensible à l'odorat.

Le premier terme calorifique (moyennement chaude) est applicable à toute substance contenant de l'eau en elle-même et dont l'évaporisation est devenue nécessaire et concorde avec un commencement de cuisson.

Les poissons, dont les filets sont très épais, nécessitent une cuisson par pénétration, précédant la cuisson par concentration.

Dans la première phase, la friture ne comprend donc qu'un travail préparatoire.

Le second terme calorifique (chaude) s'applique aux aliments qui ont déjà subi un commencement de cuisson par évaporation ou pénétration. On emploie donc la friture chaude soit pour compléter la cuisson, soit pour envelopper les aliments d'une couche rissolée.

La friture chaude s'applique également aux aliments sur lesquels elle doit agir immédiatement par concentration, c'est-à-dire former autour des aliments en cuisson, une enveloppe rissolée empêchant la substance intérieure de couler.

On traite de cette façon tous les aliments panés à l'Anglaise ou trempés dans la pâte à frire tels: des croquettes, des beignets de toutes sortes, etc.

S'il s'agit d'aliments panés à l'Anglaise, le brusque contact de la graisse chaude transforme aussitôt en croûte l'enveloppe d'œufs et de mie de pain; la résistance de cette enveloppe augmente au fur et à mesure de la cuisson et s'oppose ainsi à la sortie de la sauce ou du liquide qui se trouve à l'intérieur.

Il y a tant de précautions à prendre, qu'en effet, une friture insuffisamment chaude provoque l'écoulement des substances liquides qui se trouvent à l'intérieur.

Le troisième terme calorifique (très chaude) s'applique à tous les aliments pour lesquels il est nécessire de les saisir violemment et aussi aux aliments de petit volume pour lesquels le saisissement est chose capitale, comme par exemple, la friture des petits poissons.

Soins à Donner aux Fritures.

Toutes les fois qu'une friture est mise au travail, il faut, quand la cuisson est terminée, la passer à travers un linge de coton, de façon que les aliments qui ont été cuits dans cette friture ne laissent pas de résidus qui seraient préjudiciables pour une prochaine friture.

Les aliments panés, par exemple, laissent toujours quelques grains de mie de pain, qui, à la longue, se carbonisent; d'autres fois, ce sont des parcelles de farine qui s'accumulent dans la casserole et forment une espèce de boue.

Il est aisé de comprendre qu'une friture doit être propre, car si on oublie d'enlever les résidus, ces derniers attaquent les bons effets de la friture, dégagent une odeur nuisible aux prochaines cuissons.

Nous recommandons donc, de nettoyer (si l'on peut employer cette expression) les objets après usage, c'est un soin élémentaire, malheureusement trop souvent ignoré.

Traitement des Filets Mignons ou Tournedos.

On fait cuire les filets mignons ou tournedos de deux manières:

Sautés ou grillés:

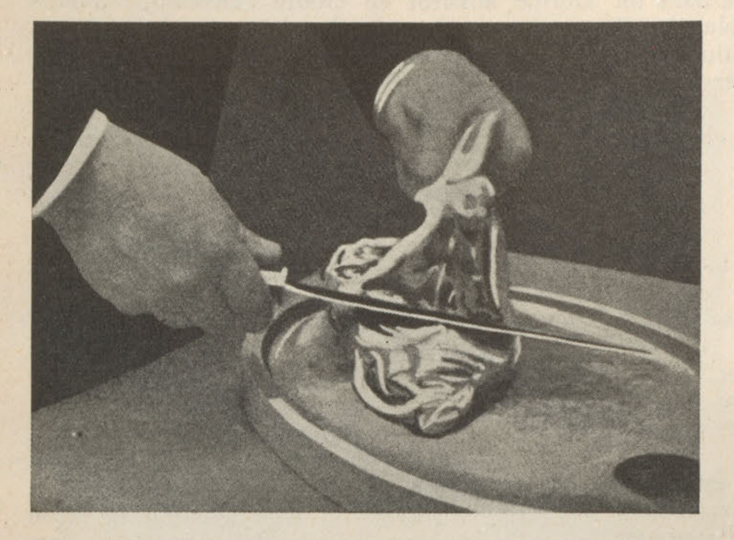
Il est d'usage de les dresser sur des croûtons de pain frits, taillés de la même grosseur.

Chaque fois que vous faites sauter les filets mignons, il faut bien vous rappeler de déglacer votre sauteuse avec un jus de viande et ensuite faire réduire la sauce. Il est recommandable, pendant cette opération, d'ajouter un petit verre de Madère ou de porto; vous obtiendrez par ce moyen une excellente sauce avec le jus de la cuisson de votre filet.

Bœuf Braisé "à la mode" (5 *livres pour* 10 *personnes*).

Prenez un morceau de culotte de bœuf ou pointe de culotte que vous ferez mariner pendant vingt-quatre heures dans du vin rouge, avec quelques épices.

Comment découper un poulet cru



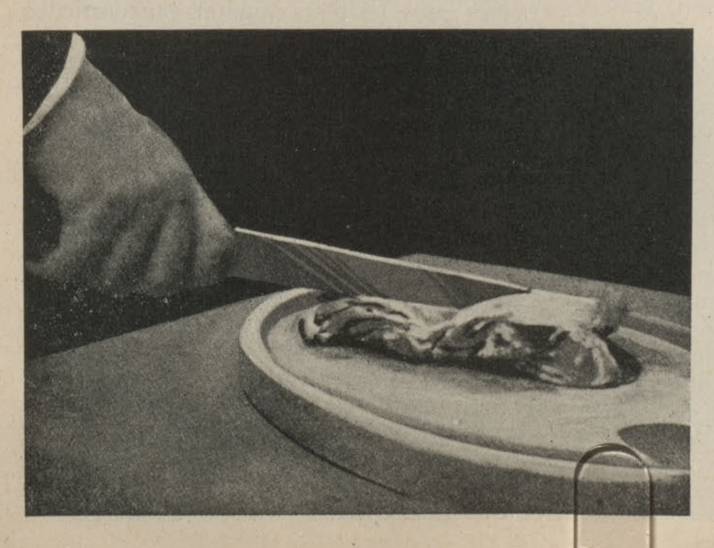
← **Figure 4.**

Enlevez l'aile gauche

Figure 5. →

Détachez les filets





← **Figure 6.**

Coupez en deux la carcasse

Lardez ensuite votre morceau de viande, frottez-le avec du sel et du poivre, farinez-le et faites-le ensuite rissoler dans une poêle.

Placez ensuite votre morceau de viande dans une braisière que vous aurez au préalable mouillée avec le vin de la marinade; vous pouvez ajouter 2 pieds de veau coupés en petits carrés.

Laissez braiser votre bœuf pendant une heure et, au bout de ce temps, retirez-le du poêle pour ajouter la garniture suivante:

Une vingtaine de petits oignons blancs blanchis, même quantité de carottes que vous aurez coupées en forme et grosseur d'une olive et qui, au préalable, auront été cuites à moitié.

Une fois que votre garniture est placée, remettez le tout dans le four et complétez la cuisson.

Quand votre plat est prêt, garnissez votre viande en plaçant autour vos légumes. Passez votre sauce, faites-la réduire, mettez-la à point et versez-la ensuite sur votre viande.

Poulet Sauté Beaulieu.

Découpez votre poulet, faites saisir les morceaux au beurre clarifié et ajoutez une douzaine de petites pommes de terre nouvelles, autant de petits artichauts coupés en quartiers (ces légumes ont, au préalable, été cuits ensemble au beurre).

Mettez le tout au four, avec un couvercle, pendant 10 minutes.

Dressez ensuite, dans une casserole en terre, vos morceaux de poulet entourés de vos légumes et artichauts et ajoutez-y 12 olives noires.

Déglacez la casserole, où vous avez fait sauter le poulet, avec un verre de vin blanc et un jus de citron. Il est utile d'y ajouter aussi une tasse de jus de viande et vous versez cette sauce sur le plat en terre, de manière que votre poulet soit glacé avec sa garniture.

Mettez au four encore quinze minutes et servez tel quel.

Suprêmes de Volaille Froids "Jeannette" (pour 6 personnes).

Faites pocher 3 poulets de 3 livres chacun et quand ils sont cuits et refroidis, enlevez les suprêmes que vous parez.

Prenez soin de ne pas casser l'os de l'aile, afin que vous puissiez vous en servir pour mettre une manchette en papier.

Quand vos suprêmes sont parés, prenez une boîte de foie gras de 8 onces que vous passez au tamis; montez ce foie gras avec une spatule en bois et incorporez dedans 2 onces de beurre frais.

Masquez le dessus de vos suprêmes avec votre foie gras, que vous lissez sur la viande avec la spatule et ensuite placez-les sur une grille dans la glacière.

Prenez une chopine de bouillon de volaille, faites avec une sauce pas trop épaisse, que vous assaisonnez.

Pendant que votre sauce est encore chaude, ajoutez 4 feuilles de gélatine, et quand elle est froide, blanchissez-la avec une tasse de crème double.

Plus cette sauce se refroidit, plus elle prend de la consistance; profitez de son état encore liquide pour naper vos suprêmes de volaille, et décorer les suprêmes avec des truffes et napez avec de la gelée de viande.

Garnissez le tour de votre plat, quand tout est bien froid, avec de la gelée de viande hachée ou en croûtons.

Caneton Braisé au Navet (pour 6 personnes).

Prenez un caneton de 4 livres, colorez-le dans une casserole, égouttez ensuite votre beurre et décorez la casserole avec un verre de vin blanc.

Placez votre caneton dans la casserole avec son déglaçage et 3 tasses de fond brun ou jus de viande, un bon bouquet garni, et faites cuire votre canard doucement.

Prenez un navet que vous coupez en petits morceaux, auxquels vous donnez la forme d'une olive, une vingtaine de petits oignons blancs que vous aurez blanchis à l'eau froide et que vous aurez fait cuire au bouillon, avec un petit morceau de beurre et une pincée de sucre.

Quand vos légumes sont cuits aux trois-quarts, mettez-les avec votre caneton pour compléter la cuisson.

Lorsque votre canard est cuit, placez-le sur un plat, entourez-le de ces légumes, versez la sauce dessus et servez.

SALADES

SALADES SIMPLES OU COMPOSEES.

Il y a deux sortes de salades: elles sont simples ou composées.

Les salades simples ou crues accompagnent toujours les rôtis chauds.

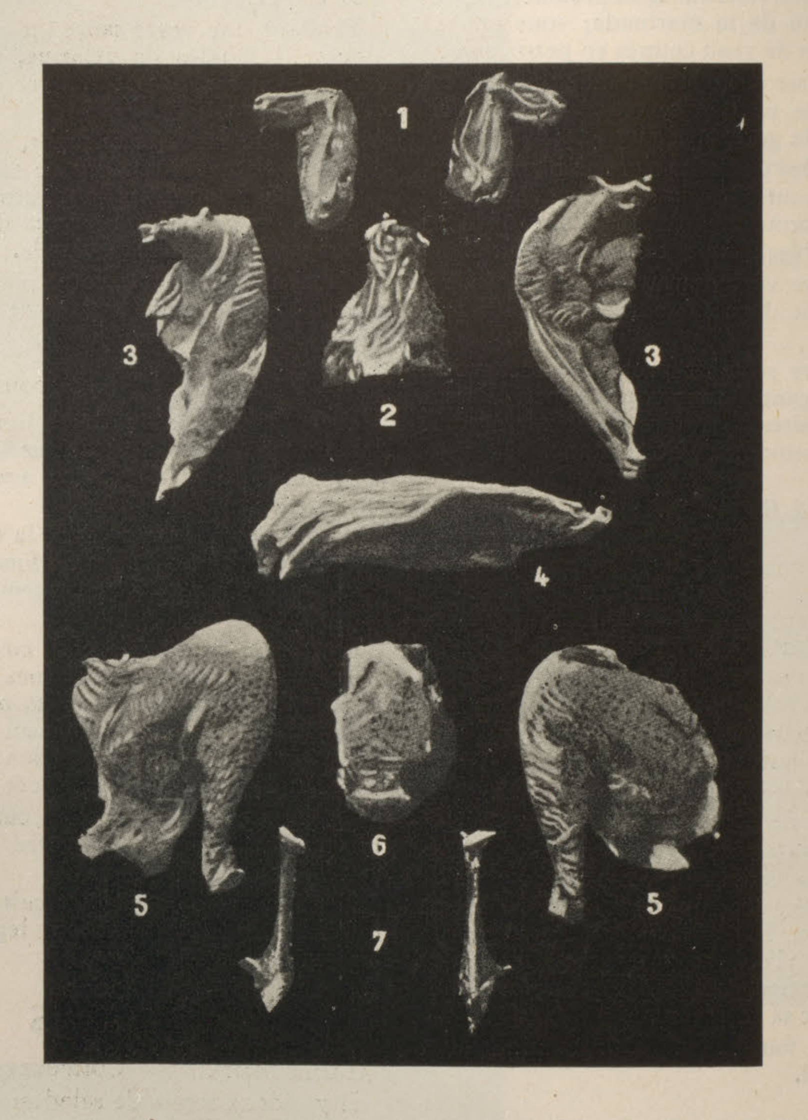
Les salades composées, qui sont faites souvent de légumes cuits, accompagnent les entrées et les viandes froides.

ASSAISONNEMENTS DES SALADES

1° *A l'huile:* l'assaisonnement à l'huile est applicable à toutes les salades, et il se fait à raison de trois parties d'huile pour une partie de vinaigre, sel, poivre, moutarde, persil haché.

2° *A la crème:* l'assaisonnement à la crème convient particulièrement aux salades de laitue et Romaine.

Comment découper un poulet cru



Poulet entièrement découpé

1.—Ailerons.

2.—Partie antérieure de la carcasse.

3.—Ailes.

4.—Poitrine avec ses filets.

5.—Cuisses.

6.—Partie postérieure de la carcasse et croupion.

7.—Pattes.

3° *Aux œufs:* l'assaisonnement aux œufs, c'est-à-dire, jaunes d'œufs cuits durs, broyés et passés au tamis, montés dans le saladier avec de la moutarde, de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre et du persil haché.

4° *Au lard:* l'assaisonnement au lard est surtout employé pour la salade de pissenlits, de mâches, de choux rouges. Dans cet assaisonnement, l'huile est remplacée par de la graisse de lard un peu gras, fondu et rissolé à la poêle. Cette graisse est versée chaude sur la salade avec ses lardons. Au moment où on verse cette graisse, la salade a déjà été salée, poivrée et vinaigrée.

5° *Moutarde à la crème:* l'assaisonnement de moutarde à la crème s'emploie principalement pour les salades de betteraves, de céleri, de raves ou même les salades vertes avec lesquelles on met de la betterave en grande quantité. Cet assaisonnement est composé d'une cuillerée de moutarde délayée dans 2 tasses de crème, un jus de citron, et un filet de vinaigre.

6° *A la mayonnaise:* l'assaisonnement à la mayonnaise doit être employé avec modération pour les salades; en effet, cette sauce est très indigeste et beaucoup d'estomacs ne peuvent la supporter. Il faut donc éviter de servir cet assaisonnement le soir.

Les oignons crus sont recommandables dans la confection des salades.

Voici un exemple de salade composée:

SALADE BAGRATION.

Faites une julienne avec des quantités égales de céleri, d'artichauts, blancs de volaille, spaghetti très court (longueur 2 pouces).

Faites mariner ces éléments pendant une demi-heure dans l'huile et le vinaigre et ensuite liez le tout avec une mayonnaise légèrement tomatée. Placez votre salade dans un saladier en lui donnant une forme de dôme et décorez le dessus avec des blancs et jaunes d'œufs hachés, du persil haché, des tomates en tranches et des radis émincés.

DESSERTS

Pudding au Tapioca (*pour 10 personnes*).

Faites tomber en pluie 8 onces de tapioca dans une pinte de lait bouilli; ajoutez 4 onces de sucre, une prise de sel et une once de beurre frais.

Faites cuire le tout au four pendant vingt-cinq minutes; enlevez cette composition de la casserole et ajoutez 6 jaunes d'œufs, et 4 blancs d'œufs fouettés en neige.

Versez tout l'ensemble dans des moules et servez votre pudding avec une sauce aux fruits ou sabayon.

Bananes à la Norvégienne.

Enlevez une tranche d'écorce sur chaque banane et retirez l'intérieur. Remplissez vos écorces avec de la crème à la glace aux bananes, aux trois-quarts seulement. Rangez-les sur un plat et recouvrez-les d'un meringuage parfumé au rhum. Saupoudrez avec du sucre en poudre et faites colorer vivement votre meringuage au four bien chaud.

Servez tout de suite.

Alaska d'Oranges.

Prenez 6 belles oranges, coupez l'écorce sur le dessus, comme pour une pomme et videz soigneusement vos fruits. Mettez vos oranges vidées sur un plat et remplissez aux trois-quarts de crème à la glace d'oranges. Fouettez 4 blancs d'œufs bien fermes et recouvrez-en vos fruits, faites colorer au four et servez tout de suite.

Il ne faut pas oublier lorsque vos oranges sont masquées de blancs d'œufs, de les saupoudrer avec du sucre glacé.

Nota: Les deux recettes de dessert, que nous venons de donner, se préparent juste au moment de les servir.

Brise du Printemps (*pour 6 personnes*).

Prenez 6 belles coupes bien froides. Prenez une chopine de crème que vous fouettez et que vous parfumez avec des violettes cristallisées, lesquelles auront été écrasées et mélangées avec la crème.

Dressez votre crème sur les coupes avec élégance et servez avec des biscuits secs.

Crème Caprice (*pour 8 personnes*).

Prenez ½ chopine de crème que vous fouettez en la mélangeant avec une douzaine de coquilles de meringue écrasées, parfumées à volonté.

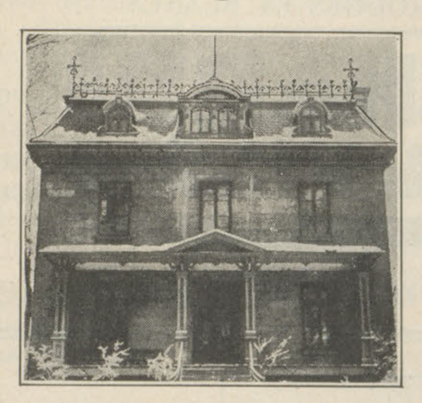
Prenez un moule qui puisse se fermer hermétiquement et suffisamment grand pour contenir tout votre appareil; remplissez-le et mettez sur la composition un papier avant de fermer le couvercle.

Pour être certain que votre couvercle ferme hermétiquement, beurrez les jointures avec du beurre mou.

Pilez de la glace mélangée de gros sel et placez votre moule au milieu pendant deux heures et demie. Comme il est hermétiquement fermé, vous pouvez le recouvrir de glace et de sel.

Ensuite démoulez votre crème et passez les moules sous l'eau tiède. Dressez votre crème sur une coupe ou plat et faites une décoration avec de la crème fouettée.

Les Ecoles Ménagères Provinciales



Lettre sur l'Education

par Mlle Gérin-Lajoie
Directrice de l'Ecole

Merci à vous aussi, gentille correspondante, de l'impulsion que vous avez donnée à notre œuvre.

Sans vous en douter, j'en suis sûre, vous êtes cause que l'importance primordiale de l'enseignement ménager a été une fois de plus reconnue; vous avez fait ressortir la nécessité de l'étude approfondie de cette science, absolument indispensable à la femme.

Vous voyez bien que les connaissances domestiques doivent être données à toutes indistinctement, puisque vous avez le rare avantage de faire vos études dans un externat. Vous ne sortez pas de votre milieu familial; par conséquent, vous comprenez mieux tous les jours les besoins des chers vôtres, et vous apprenez à les satisfaire; en un mot, vous êtes dans cette "atmosphère" si précieuse, qui est la vraie préparation à la vie... tout de même, vous voulez savoir d'avantage, être mieux renseignée sur ce qui vous entoure, plus à même de débrouiller tous ces mystères des difficultés quotidiennes... et vous avez cent fois raison.

Précisément, c'est parce que vous savez déjà quelque chose de la tenue d'une maison, que vous avez connu un peu les soucis et les préoccupations d'une mère de famille, que vous demandez encore des lumières. *En effet, l'ignorance croit connaître, mais le savoir, lui, est toujours insatiable.*

Vous voulez être le bras droit de votre maman. Vous y arriverez bien sûr, et avant longtemps; car, la science ménagère enseigne d'abord à s'oublier soi-même pour les autres. Quel entraînement qui arrive à point, dans un siècle où l'égoïsme paraît à son comble!

Vous vous plaignez de travailler "à peu près". Ce n'est pas étonnant, car vous n'êtes pas à l'âge où la vieille expérience dicte comment il faut faire et où il faut choisir; c'est déjà beaucoup de connaître les secrets du marché, de savoir acheter d'une manière intelligente et, j'ajouterai, de vouloir bien faire ce que l'on vous a appris. La bonne volonté fait des merveilles, surtout quand l'accompagne le grand désir de se perfectionner.

Je comprends aussi, ma petite, que vous soyez portée de préférence vers vos études. De l'instruction ménagère, vous n'avez vu que les côtés qui paraissent un peu pénibles aux jeunes. Que de personnes croient également que cet enseignement consiste à laver la vaisselle, à balayer, et à déplacer la poussière!

Mais vous vous rendrez bien vite compte que l'enseignement ménager a dû s'emparer de presque toutes les sciences que l'on approfondit, non pas seulement dans le but de s'instruire, mais pour devenir meilleures, pour développer son esprit, il est vrai, mais surtout pour cultiver les qualités du cœur. Nous savons, en effet, que par ces études, nous donnerons plus de bonheur, plus de confort à ceux qui nous approcheront dans la vie.

Se connaître soi-même, pour éviter les malaises possibles; épargner, par ses connaissances, de bien des maux, les enfants qui nous sont confiés ou, encore, être au courant de ce qu'il y a à faire avant l'arrivée du médecin, si une maladie survient ou un accident arrive, n'est-ce pas s'instruire d'une manière idéale et utile à la fois? Il conviendrait à toutes les jeunes filles d'être un peu gardes-malades à leurs heures. La femme est si naturellement dévouée et bonne! Avec plus de connaissances pratiques, elle sera parfaite.

Voilà, qu'à ce chapitre, l'alimentation rationnelle réclame ses droits. Oui, combien une nourriture raisonnée contribue à rendre la vie plus facile et partant plus heureuse. Lors-




GLENFIDDICH
STAND FAST



que nos forces sont en équilibre, tout est rose! mais, avouons-le, c'est peut-être la partie de l'enseignement ménager qui demande le plus d'étude et de réflexion. Vous trouvez sans doute que c'est bien matériel de consacrer sans sourciller, des heures à la physiologie alimentaire? Je dois d'abord vous dire que ça devient une étude très intéressante; puis, n'oubliez pas qu'il faut apprendre à dominer la matière si l'on veut que l'esprit ait le dessus. Et le résultat de ce travail donne: une âme saine dans un corps sain. Le jeu en vaut bien la chandelle.

Claude Bernard disait: "Lorsque l'homme connaîtra bien les fils qui le font mouvoir et qui le font souffrir, il pourra commander à la nature."

La ménagère, qui a passé à l'école des sciences expérimentales, ne veut plus d'"à peu près". Elle est en état de raisonner tous ses actes; d'ailleurs, elle en a pris la douce habitude. Plus d'hésitation, telle cause donne tel effet; elle marche de l'avant. Aussi, est-ce un vrai plaisir pour elle de connaître les propriétés et la provenance de tout ce qu'elle manie.

"Oh!" me disait, l'autre jour, une veuve, qui est maintenant directrice d'enseignement ménager," si j'avais eu, lors de mon mariage, les connaissances ménagères que j'ai acquises depuis, combien j'aurais évité d'ennuis, de dépenses à ma famille! Je me demande même si je n'aurais pas pu prolonger la vie de mon mari."

Vous remarquez donc que la science en question ne se contente pas de vous donner de l'ordre, de la méthode, mais développera chez vous l'esprit d'observation et les plus grandes qualités morales. Vous avez pu constater aussi, par ce que je viens de citer, que vos responsabilités seront grandes et demandent tous les secours d'un enseignement théorique, pratique et expérimental.

Mais, ma chère, que vais-je vous promettre en retour de tout le travail que je vous impose? "Le bonheur!" Je le dis sans crainte de me tromper, puisqu'il ne se cherche pas en vain dans le devoir accompli.

Ecoutez bien! je vois que ce *pain de l'âme est* encore où il se *trouvait* autrefois. Sur un petit papier jauni par le temps, je relis ces lignes de je ne sais quel auteur: "Le bonheur est dans tout, le bonheur est partout, sous la main, sous les yeux, dans le cœur; mais il faut que la main soit blanche, que les yeux soient purs, que le cœur soit aimant."

"Le bonheur butine sur la lèvre d'un enfant endormi par le balancement de sa couche, et il s'appelle le sourire."

"Il joue avec les premiers pas, les pas tremblants du bébé qui ne sait pas marcher et qui essaie, cependant, parce que le regard de sa mère supplie, et il s'appelle l'innocence."

"Il gazouille avec les rires et les syllabes joyeuses égrenées par des voix douces, bonnes, naïves et pieuses, et il s'appelle la gaîté."

"Il s'envole avec des ailes d'aigle, il monte parmi les parfums du jour et les splendeurs de la nuit, il va toucher les collines d'azur, et il s'appelle le rêve."

"Il repose enfin, comme en un nid précieux, au fond des âmes pures, des âmes accueillantes, éprises du sourire, de l'innocence, de la gaîeté, du rêve, et il s'appelle l'amour."

Ce bonheur, j'ose vous le promettre un jour, mon enfant, si vous avez préparé avec soin ce nid qu'on appelle "le home", car alors vous aurez developpé toutes les qualités qui font les femmes pieuses, intelligentes, actives, dévouées, aimantes et gaies.

Au revoir, en vous souhaitant de joyeuses vacances!

Antoinette Gérin-Lajoie.
(*Directrice d'enseignement ménager*).

Comment on organise un Banquet Monstre

(*Voir page 39*)

Fromage. Servi par service: 150 kilos de gruyère. Un beau morceau par service, calculé à environ 30 grammes par personne.

Glace. Praliné classique en moules à parfait: 450 litres.

Petits fours. 16,000 fours secs et gaufres-cigarettes.

Fruits. 600 kilos: raisins, bananes, poires.

Le pain: 1,300 kilos.

Les vins: 4,500 bouteilles de vins divers et 800 bouteilles de champagne.

Le café: 800 litres préparés en ville et 150 kilos de sucre en morceaux.

Cognac: 100 litres.

Urbain Dubois.

L'Acier Inoxydable en Cuisine

La batterie de cuisine en acier inoxydable, de fabrication assez récente, — les premières pièces nous furent présentées il y a deux ou trois ans, — réussit à s'implanter de plus en plus dans notre industrie hôtelière.

En effet, nous savons que des cuisines de très importants établissements ont toute la batterie en acier inoxydable, qui, en service depuis de très nombreux mois, donne sous toutes formes, aux chefs de ces cuisines, la plus entière satisfaction.

On comprend évidemment les motifs d'un pareil succès, lorsque l'on compare les avantages de ce nouveau matériel. Ainsi il nous fut donné l'occasion de descendre récemment dans une cuisine complètement pourvue d'une batterie en acier inoxydable, et nous avons été frappé d'abord par son aspect brillant et séduisant, qui donne une impression de propreté et d'hygiène si précieuses en ces lieux. Au cours de cette visite, nous en avons profité pour contrôler les autres avantages, qui nous avaient déjà été signalés, sur ce matériel. Eh bien! impartialement causant, ils sont nombreux et réels, ainsi que facilement contrôlables par tous.

Un des plus intéressants est la suppression complète et définitive des étamages, et nous savons tous combien coûteux sont ces derniers.

Une économie non moins importante est celle que représente aussi la disparition de toutes réparations, remises de fonds, rivetage de queues ou anses, ces derniers étant toujours soudés électriquement et garantis d'ailleurs indétachables par le fabricant.

Le nettoyage de cette batterie en acier inoxydable est surprenant de simplicité, aucun ingrédient n'est employé, l'eau chaude seule suffit. Ceci représente encore bien des économies journalières.

Nous tenons de plus, de source très autorisée en la matière, que la batterie en acier inoxydable convient parfaitement au chauffage électrique, et qu'elle permet de réaliser une sérieuse économie de courant. Vu le développement actuel de la cuisine électrique, ce fait nous a paru intéressant à signaler.

Nous ne voudrions pas continuer à citer les autres qualités que l'acier inoxydable procure à la batterie de cuisine, ne désirant pas être taxés de favoritisme.

Cependant, notre devoir est de communiquer à nos amis et adhérents, les progrès réalisés dans tous les domaines qui nous intéressent spécialement, or, celui-ci est marquant dans l'organisation moderne des cuisines d'hôtels et de restaurants.

(*La Revue Culinaire*, *Paris*)

La Revue Culinaire Instructive

Qu'est-ce que l'Aluminium?

L'aluminium est un métal.

En raison de son usage assez moderne dans l'industrie, on serait tenté de croire que sa découverte est tout à fait récente, cependant on le mentionne déjà au commencement du 19ème siècle.

L'aluminium est tiré d'un minéral qui fut découvert pour la première fois dans le sud de la France, à Beaux, dans les Pyrénées, d'où son nom de *bauxite*.



Vue d'un atelier de polissage de casseroles en aluminium de la manufacture de Tournus.

Un peu plus tard, on en découvrit dans le nord de l'Irlande, enfin, petit à petit, dans d'autres pays, notamment aux Etats-Unis (en Georgie) en 1883. Actuellement, des mines de *bauxite* sont en pleine opération dans l'Arkansas, les Guinées Anglaises et Hollandaises, etc.

Historique.

Pour la première fois, en 1827, la *bauxite* fut réduite en poudre par un chimiste allemand; en 1845, la découverte de l'aluminium fut trouvée par ce même chimiste.

En 1855, des lingots d'aluminium furent exhibés à l'exposition universelle de Paris. C'était, à cette époque, un métal rare, très dispendieux; il était estimé à $90.00 la livre.

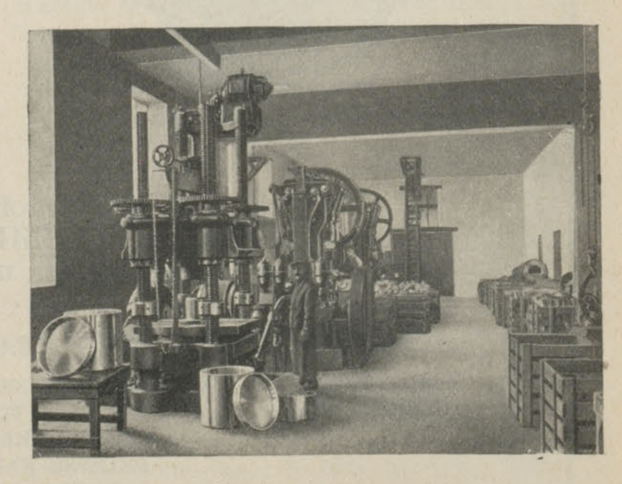
Aux expositions de Paris de 1877 et de 1878, l'aluminium fut exhibé sous formes de *feuilles*, de *fils* et aussi en *articles terminés*. Le prix de l'aluminium avait considérablement baissé; toutefois sa valeur atteignait encore $16.00 la livre.

Ce fut un Américain, Charles Martin Hall qui, en 1880, par l'électrolyse, trouva le moyen d'extraire la *bauxite* d'une façon économique, ce qui permit à l'aluminium d'atteindre un prix vraiment raisonnable.

Au moment où Hall faisait sa découverte, il est intéressant de noter que les Etats-Unis produisaient, cette année-là, une tonne et demie d'aluminium. Depuis, la fabrication s'est sans cesse accrue et, en 1921, la production d'aluminium aux Etats-Unis atteignait approximativement: 110,000 tonnes.

Qualités de l'Aluminium.

D'un aspect attrayant et propre, ce métal est très léger, mais cela ne l'empêche pas d'être excessivement fort.



Vue d'une presse d'une force de 600 tonnes de la manufacture métallurgique de Tournus, pour la fabrication des marmites en aluminium.

Usages de l'Aluminium.

A première vue, on est tenté de croire que l'aluminium sert uniquement à la fabrication des ustensiles de cuisine; il en est tout autrement et ce genre de manufacture n'est qu'un des nombreux moyens d'utiliser l'aluminium.

On se sert de ce métal pour la fabrication d'appareillages électriques; il remplace avantageusement le cuivre pour certains usages, et chaque année, des milliers de livres d'aluminium sont employées pour la construction des lignes de transmission.

Dans la peinture, l'aluminium sert de base et on se sert de ce produit pour peindre des objets de toutes variétés.

Dans la construction de l'acier, on incorpore six à douze onces d'aluminium par tonne d'acier, afin de le solidifier et d'éliminer les bulles de gaz qui se trouvent très souvent emprisonnées dans l'acier fondu.

Pour contenir certains liquides, certain gaz, qui attaquent les métaux, on se sert de réservoirs en aluminium, lequel se corrompt difficilement.

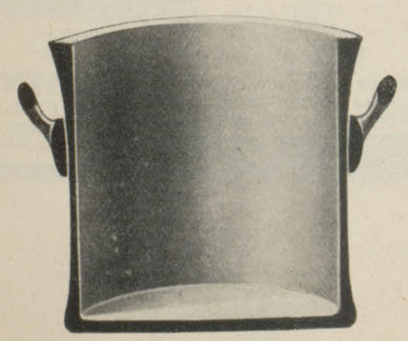
L'industrie automobile, l'aviation et l'aéronautique sont les plus grands consommateurs d'aluminium. Le moteur à explosion a pu obtenir sa légèreté, tout en étant très robuste, grâce à l'aluminium.

L'espace nous manque pour mentionner toutes les industries qui font usage de l'aluminium et, pour en revenir aux ustensiles de cuisine, mentionnons que depuis 25 ou 30 ans, ceux-ci se font de plus en plus avec ce métal.

D'après l'avis des chefs les plus réputés, l'aluminium donne entière satisfaction. Ce métal est très durable, très léger, facile à chauffer et il a l'avantage de conserver pendant très longtemps la chaleur acquise.

L'aluminium élimine les dangers qu'offrent les ustensiles en cuivre; il est très facile à nettoyer.

Figure 1.



Article repoussé

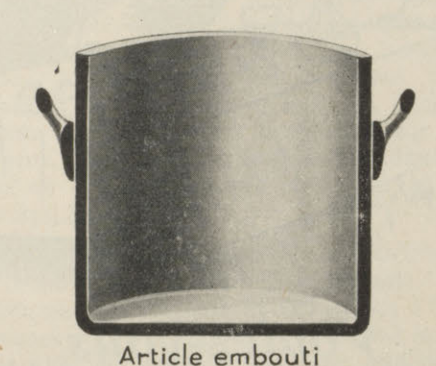
Fabrication.

Il y a deux sortes de manières de faire un article de cuisine en aluminium: l'article *repoussé* et l'article *embouti.*

L'article repoussé (voir illustration No. 1) présente l'inconvénient d'une épaisseur inégale, ce qui peut amener une usure rapide.

L'article embouti (voir illustration No. 2) présente une section d'égale épaisseur. C'est l'article recommandable, de longue durée et qui donne pleine et entière satisfaction.

Figure 2.



Article embouti

Conseils aux Acheteurs.

1° Pour reconnaître si un article est *embouti* ou *repoussé*, il suffit de se servir de deux doigts, comme compas d'épaisseur, suivant une génératrice, la différence d'épaisseur est très sensible au toucher si l'article est *repoussé;* aucune différence si l'article est *embouti.*

2° Pour faire une comparaison. Pesez les articles dont les accessoires: queues, anses, becs, sont sensiblement identiques; un article *embouti* et *bordé* est parfois plus lourd que l'article similaire *repoussé* non *bordé;* n'oublions pas que le poids du métal est le principal facteur de la qualité d'un article et de son prix de revient.

3° *Articles soudés:* Ne confondons pas la *soudure autogène*, employée pour la fabrication des bouilloires, théières, cafetières, avec des *collages* plus ou moins grossiers, mais d'un prix de revient meilleur marché. Examinons l'intérieur des articles; l'article *collé* avec un produit quelconque présente un aspect identique à une soudure d'étain; la *soudure autogène* est d'une parfaite régularité et d'une durée illimitée.

4° *Valeur d'un article hors d'usage:* N'oublions pas que l'aluminium *hors d'usage* a, en tant que vieux métal, une *valeur* supérieure ou tout ou moins égale au prix du vieux cuivre. C'est un point important et totalement méconnu du public.

(*Suite page 42*)



Voulez-vous faire un bon repas?

Faites-vous servir, avec vos plats préférés, une bouteille du

"Clos de la Raimbaudière"

le Roi des vins d'Anjou

Essayez-le!

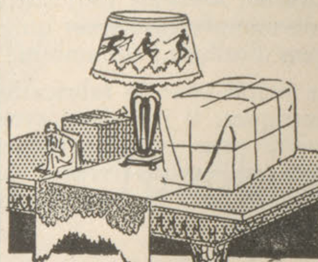
Il deviendra tout de suite votre grand vin favori

En vente dans les Magasins de la Commission des Liqueurs

☞ **Insistez!**
en faisant votre commande, sur le nom *"Clos de la Raimbaudière"*

Canada Laundry Co.

2321, RUE DES ERABLES - MONTREAL



Gendron et Frère
prop.

Une maison de confiance, pour un travail parfait

Téléphone:
AMherst 1195

CHAUVENET

SPARKLING BURGUNDIES
RED CAP WHITE CAP



CHAUVENET
WHITE FLAG
LE ROI DES BOURGOGNES BLANCS

BOLS
SILVER-TOP
DRY GIN
IMPORTED

JULES ROBIN
COGNAC BRANDY
CONNU AU CANADA DEPUIS PRÈS D'UN SIÈCLE

APRICOT BRANDY
CRÈME DE MENTHE
Cusenier
LIQUEURS DE LUXE
CHERRY BRANDY
BLACKBERRY BRANDY





GRANDS VINS DE BORDEAUX
CHÂTEAU PONTET-CANET
CHÂTEAU LA DAME-BLANCHE



Comment on organise un banquet monstre

De l'intéressant ouvrage que M. Urbain Dubois a consacré à la cuisine moderne, (1), *nous nous plaisons à détacher ce chapitre relatif à l'organisation d'un banquet monstre de* 4,000 *couverts.*

Le 19 septembre 1927, les anciens combattants français offraient à leurs camarades de l'American Legion un banquet-dîner qui ne comptait pas moins de 4,000 convives.

Pour salle, la cour d'honneur de l'hôtel des Invalides.

Sur le pourtour de la cour d'honneur, les tables étaient dressées. Derrière les tables, cinq grandes cuisines; elles comprenaient 11 fourneaux à gaz; au-dessus des fourneaux étaient disposées des étuves en tôle, également chauffées au gaz, où s'opérait le chauffage des plats. Car la cuisson des mets s'effectuant dans diverses cuisines de la ville, des camions automobiles transportaient aux Invalides les victuailles à point.

Chaque cuisine avait son chef et sa brigade, dont une partie opérait la cuisson en ville. Lorsque celle-ci était terminée, le personnel qui y était occupé rejoignait en camion les Invalides et s'adonnait à une nouvelle besogne désignée à l'avance. Voici maintenant des précisions, destinées à faciliter la tâche de ceux qui seraient appelés à organiser, à leur tour, quelque grand banquet.

Le personnel, 600 personnes: cuisiniers et pâtissiers, chefs de table et maîtres d'hôtel, sommeliers, demoiselles, fruitières et vestiaire, livreurs, électriciens et gaziers, service d'ordre et service de santé.

Le matériel: 25,000 assiettes courantes, 10,000 assiettes à dessert, 20,000 verres, 30,000 pièces d'argenterie (couverts, etc.), 1,000 plats d'argent.

Le menu et le travail

Consommé de volaille
Saumon poché au Chablis
Sauce américaine
Cœur de filet de bœuf rôti
Sauce Porto
Maraîchère à la crème
Jambon d'York à la gelée
Salade de laitue
Parfait praliné
Dessert — Fruits
Fromage
Vins
Médoc et Graves supérieurs
Pommard 1921
Champagne
Café — Cognac

Consommé de volailles, 800 litres préparés avec 150 kilos de jarret de bœuf, 50 kilos de macreuse, 50 kilos de jarret de veau, 40 kilos de légumes de marmite, 15 poules. Le consommé servi en tasses, remplies au moyen de broc de 5 litres (tâche des maîtres d'hôtel).

Les saumons, 700 kilos, 150 saumons congelés. Découpés en tranches de 250 grammes (chaque tranche pour deux personnes, divisée au dressage), les saumons furent pochés la veille au soir et refroidis dans leur cuisson. Dressage sans prétention sur plats d'argent, décorés de tranches de tomates et persil en branche; chaque plat pour 12 à 14 couverts, 300 services.

La sauce américaine (froide): 270 litres de mayonnaise (1 litre par 15 convives). Faite au moteur, par 25 litres et 125 jaunes à la fois (5 jaunes au litre d'huile), la sauce fut mise au point avec du vinaigre bouillant, additionnée de purée de tomate concentrée, bien assaisonnée et relevée (pour justifier le nom de Américaine), persil, cerfeuil et estragon hachés.

Le filet de bœuf, 600 kilos de filets frigorifiés, livrés parés et bardés. Mis dans des plaques à rôtir pouvant entrer dans des fours à pâtisserie, et dans d'autres plaques pour les fours de cuisine, les filets furent cuits saignants dans l'après-midi, puis tenus au chaud. Le même four servit à plusieurs cuissons, vu le nombre de filets.

La sauce au porto, 120 litres. Les parures des filets de bœuf, livrés la veille, servirent à faire le fond. La sauce fut terminée le 19: jus corsé, tomaté et additionné de 10 kilos de glace de viande; liaison et fécule délayée au porto et au vin blanc. Mise en bidons, la sauce fut transportée aux Invalides, distribuée dans les 5 cuisines et remise au chaud.

Maraîchère. Garniture du filet: 800 litres de macédoine de légumes (conserve), liée au dernier moment avec une béchamel légère.

Jambon, 60 jambons découpés en tranches dressées sur plats garnis de gelée.

Salade, 1,000 pieds de laitue, épluchés la veille et conservés entiers en serviette humide. Chaque cuisine en reçut une partie avec une bonbonne de vinaigrette assaisonnée. Tandis qu'une partie des cuisiniers dressait le jambon, les autres confectionnaient la salade.

(*Suite à la page 33*)

(1) *La Cuisine d'aujourd'hui*, Flammarion, éditeur.

MORALITE EXPRESSE ET... PENETRANTE

A Saint-Cloud, faisant arrêt,
Ce gros joufflu guilleret
Entre à l'auberge et déclare
Qu'il a besoin, dare-dare,
De se garnir le fusil,
Vu son robuste appétit.
Puis, il gagne la tonnelle,
Sifflant une ritournelle.
Par temps chaud, manger dehors
Est un pur bienfait. Alors,
Il laisse choir son... arrière
Sur un banc. Mais... quelle affaire!

Voilà qu'un immense clou
Le darde on ne sait jusqu'où...
Peut-être jusques aux moelles
Tant, qu'il en voit des étoiles.
Le pauvre blêmit soudain,
Défaille, porte la main
Sur son cœur et puis... s'affaisse.
Courageux, il se redresse,
Se palpe, refoule un cri
Et s'éloigne tout meurtri,
Plaignant son sort à voix haute.
Moralité:
Un clou chasse l'hôte.

F. PAYS.

A propos de Tourisme



Qu'est-ce qu'il y a de plus curieux dans le pays?
C'est ma femme... faut qu'elle sache tout ce qui se passe!

Les meilleures devises pour la propagande du Vin

"La Vigne", organe officiel de la "Ligue Nationale de Propagande pour le vin de France", a clôturé son grand concours populaire des devises pour la propagande du vin, et voici les résultats qui ont été obtenus:

1° **"Un bon verre de vin, Ote un écu au médecin".** (Vieux dicton).

2° **"Vin de France, élixir de longue vie"** (La Vigne).

3° **"Le vin français, force et santé du Monde"** (Edouard Barthe).

4° **"Le vin, essence de joie et de santé"** (R. Poincaré).

5° **"Le vin de France, courage du soldat, force du travailleur, inspirateur du poête".**

6° **"Le vin a été créé pour réjouir le cœur de l'homme"** (le roi Salomon).

7° **"Il n'est pas breuvage meilleur que le vin, pour être en sang transumé"** (Rabelais).

8° **"Le pain et le vin: aliments essentiels de l'homme qu'il ne faut jamais séparer".**

9° **"L'air, la lumière et le vin sont les agents de la santé"** (Emile Paravisol).

10° **"Le vin fortifie le cœur de l'homme"** (Saint-Hilaire de Poitiers).

11° **"Le vin de France, richesse du pauvre, fête des cœurs deshérités".**

12° **"Il suffit d'un doigt de vin pour réconforter l'espérance"** (Béranger).

13° **"Pour vivre heureux, buvons du vin"** (Gaston Faure).

14° **"C'est dans le sang des vignes de France, qu'on puise les plus hautes vertus humaines"** (Ernest Barrière).

15° **"Le vin, sang du cœur de la France"** (Jacques Sétal).

16° **"Le vin est une gourmandise bienfaisante"** (A.-G. Bourry).

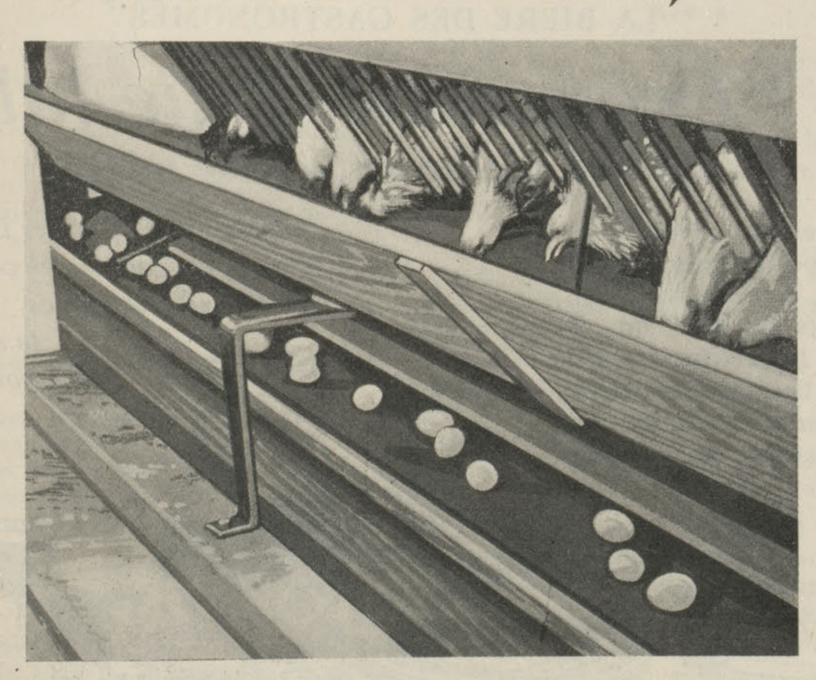
17° **"Le buveur de vin vit plus vieux que le médecin qui le lui défend"** (Mussolini).

18° **"Dans une bouteille de vin se trouve plus d'un gai refrain"** (Cazeneuve).

19° **"Plus que le canon, le vin français gagne les batailles"** (Ernest Barrière).

20° **"Le vin élève et grandit l'âme"** (Pindare).

Usine à . . . Oeufs



La production intense... les applications modernes du mécanisme trouvent leurs places dans un grand poulailler germanique — à Finow.—Les œufs fraîchement pondus par dames les poules sont convoyés immédiatement dans les salles d'expédition, grâce à une courroie rotative sur laquelle tombent les œufs, au fur et à mesure de leur production!!

QU'EST-CE QUE L'ALUMINIUM ?

(*Suite de la page 37*)

On trouve dans le commerce, des articles en aluminium de différentes qualités; on devrait toujours se rappeler que le bon marché coûte cher et qu'on en a pour son argent. Ne soyons pas attirés uniquement par le prix, examinons l'object et si notre connaissance fait défaut, achetons des articles d'une marque connue afin de ne pas avoir de désagréables surprises.

UNE UTILE CREATION

LE MUSEE DE LA CUISINE

Il y aura bientôt, parait-il, à Paris, un nouveau musée, celui de la cuisine. Juste hommage rendu à la cuisine française dont la réputation est mondiale.

La Société des cuisiniers vient d'acquérir la bibliothèque gastronomique, les pièces de collection se rapportant à la table, les brochures, réunies par un de ses membres, depuis quarante ans.

Ce musée comprendra également une section de journaux et revues culinaires, des menus, des estampes et dessins se rapportant à la gastronomie et des autographes.



Au cours d'une mission, un populaire prédicateur anglais convoqua l'assistance pour un soir proclain.

— Je prendrai comme thème, dit-il le mensonge. Veuillez, comme préparation de cette étude, lire très attentivement le chapitre 17 de l'Evangile selon saint Marc.

Au soir dit, les auditeurs sont là.

— Avant de commencer, fait le prédicateur, je prie ceux d'entre vous qui ont lu le chapitre indiqué de bien vouloir lever le main.

Toutes les mains se lèvent. Un sourire subtil passe sur les lèvres de l'orateur.

— Très bien! Je suis heureux de voir que j'ai exactement l'auditoire qu'il faut pour parler du mensonge. L'Evangile selon saint Marc n'a que seize chapitres.

• • •

Un journal ouvre une enquête pour savoir s'il convient de rayer de notre vocabulaire le mot qui symbolise les infortunes conjugales. Cela ferait bien des mécontents. Ainsi ce brave homme nommé "Cochon" dont les fils avaient obtenu d'abandonner ce nom truculent, s'indigna, les renia et fit inscrire à la porte de sa maison: "Ici ont vécu honnêtement dix générations de "Cochon".

• • •

— L'indécision du potier est légendaire: il passe sa vie à tourner autour du pot.

— Les verbes neutres ont de la chance: ils n'ont pas de passif.

— Quand le champagne a été frappé, il se venge en vous tapant sur la tête.

— En faisant vœu de chasteté, l'on ne fait de mâle à personne.

• • •

Ce pauvre type a épousé une coquine qui ne peut pas le souffrir, ce qui ne l'empêche pas, cette chère drôlesse, d'offrir son cœur à tous les fantaisistes du monde où elle vit. Un des amis de l'époux "minotaurisé" a dit un assez joli mot à cette occasion:

— C'est une femme semblable à ces cadrans d'horloge placés à la façade d'une propriété. Tout le monde y peut voir l'heure... excepté le propriétaire de la maison!

• • •

Ménage, attaqué d'une pleurésie, demanda qu'on lui fit venir le père Airaut, jésuite, son parent. A peine le religieux est entré dans la chambre du malade, qu'il l'embrasse, lui témoigne sa douleur, le console et l'exhorte à la mort. Ménage, édifié de tout ce que le père Airaut lui dit des miséricordes de Dieu, dit en soupirant: "Je vois s'accomplir la pensée que j'ai toujours eue; qu'on a besoin d'une sage-femme pour entrer dans le monde, et d'un homme sage pour en sortir".

• • •

Après avoir bien dîné dans un restaurant, un bohème fait appeler le chef de l'établissement.

— Vous est-il arrivé parfois, lui demande-t-il, d'avoir affaire à un pauvre diable hors d'état de vous payer?

— Ma foi non, jamais.

— Si cela arrivait, que feriez-vous?

— Parbleu! je le flanquerais à la porte avec mon pied quelque part, en lui recommandant de n'y plus revenir.

Notre consommateur se lève, enfonce son chapeau sur sa tête, tourne le dos au restaurateur et, entr'ouvrant les pans de sa redingote:

— Payez-vous, dit-il.

• • •

Un parasite qui s'était glissé à un grand dîner passait joyeusement en revue une demi-douzaine de verres alignés devant son assiette. A ce moment, un domestique s'approche et lui offre du vin. Il tend le plus petit de tous ses verres.

— Pardon, monsieur, lui dit le domestique. c'est du vin ordinaire.

— Raison de plus: je garde le grand pour les vins du dessert.

Aphorismes modernistes:

— Le divorce est une admirable institution: ça maintient les femmes en circulation.

— L'homme qui, de nos jours, se cache derrière les jupes d'une femme n'est pas un lâche..., c'est un magicien.

— Ne jugez pas un homme par ses vêtements..., mais par ceux de sa femme.

— Le chemin du succès est encombré de femmes en train de pousser leur mari.

— Il y a une chose qui est plus désagréable que l'impôt sur le revenu, c'est de ne pas en avoir à payer.

• • •

Un jour que Liszt jouait devant la Cour de Russie, l'empereur Alexandre se mit à causer tout haut avec son voisin. Aussitôt, le pianiste s'arrête:

— Continuez, dit le tsar, ça ne me gêne pas.

— Moi, ça me gêne, répondit Liszt, doucement.

Deux heures après, le grand artiste avait quitté Pétrograd... qui s'appelait d'ailleurs, à cette époque Saint-Pétersbourg...

• • •

Paul Fratelini explique à son frère François le schéma de leur prochain sketch:

— C'est moi qui ai tout le travail, veinard!

— Bah! dit François.

— Oui. Je t'envoie, à ton entrée, une paire de gifles solidement appliquées, je te casse mon bâton sur le dos, je t'écrase le nez avec mon poignet je te donne un bon coup de tête dans l'estomac.

— Bon... bon... mais après?

— Après?... après, on crie: bis, et je recommence...

• • •

Entendu dans une assemblée professionnelle:

"Vivent l'amicalité et le militantisme!

Tadis qu'un autre orateur déclare:

"Il y a dans cette salle quelqu'un qui est absent."

• • •

Sur le quai, comme le métro entre en gare:

— Si vous refusez encore de m'épouser, je me jette sous le métro.

— Grands dieux! laissez-moi réfléchir un peu! Vous vous jetterez sous le suivant!

• • •

Un veuf va rendre visite à sa femme, à sa dernière demeure. Devant la tombe encore fraîche, il s'attendrit:

— Ah! si je pouvais te faire revenir... fait-il à haute voix.

Au même moment, il remarque avec stupeur qu'un peu de la terre fleurie se soulève. Ce n'est peut-être que le passage d'une taupe, mais lui croit que son vœu va être exaucé.

— Tu sais, fait-il vivement, ce que j'en dis, c'est histoire de parler.

• • •

Le petit Lévy demande à son père:

— Papa! Qu'est-ce qui distingue dans la vie le "tien" du "mien"?

— Mais, mon cher petit Yves, c'est le gendarme!

• • •

Mac Doodle (entrant en titubant à la Maison communale). — Je désire déclarer la naissance de jumeaux, Messieurs.

L'employé. — Pourquoi "Messieurs"? Je suis seul ici.

Mac Doodle. — Ah! Alors je vais retourner voir à la maison: il n'y en a peut-être qu'un seul, après tout.

• • •

Le monsieur qui, en entrant chez lui, rencontre un cambrioleur qui en sort.

— C'aurait été plus rigolo si vous aviez cambriolé la villa d'à coté...

— Pourquoi?

— Parce que celle-ci, c'est la mienne...

• • •

Le Professeur. — Comment! vous classez la plante des pieds dans les plantes grimpantes?

L'Elève. — Bien sûr... on habite au septième étage.

• • •

Ce négociant doit se restreindre. Les affaires sont de plus en plus difficiles. Il ne gagne presque plus d'argent. Il raconte partout ses malheurs pour se plaindre.

L'autre jour un ami le rencontre dans un grand restaurant.

— Tiens! s'écrie l'ami, étonné, tu bois du champagne, tu manges les plats les plus raffinés! Je croyais que tu devais te restreindre!

— Mais c'est ce que je fais!

— Je ne comprends pas...

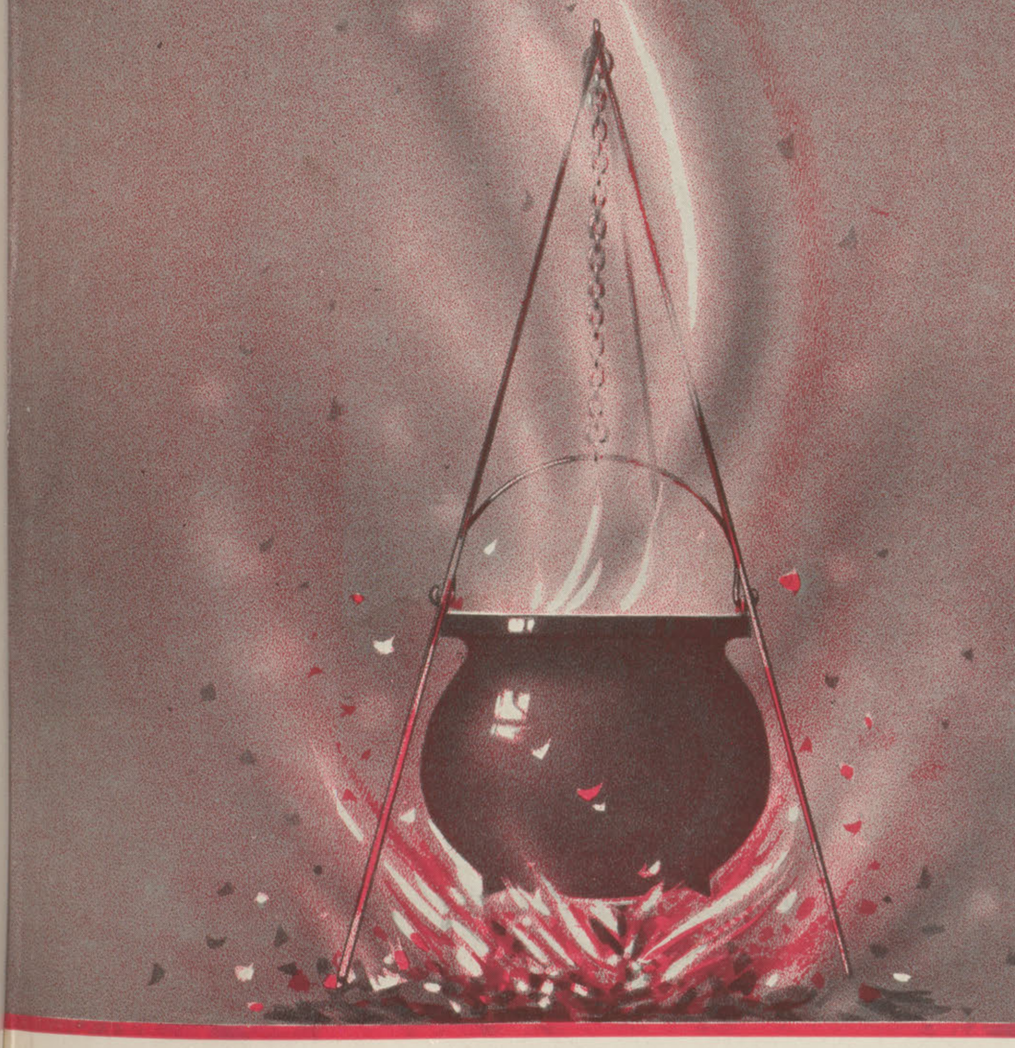
— Mais oui, tu vois, maintenant je viens seul ici: autrefois j'amenais aussi ma femme!


PRET A SERVIR
HIRONDELLE
SPAGHETTI
PRÉPARÉ
A LA SAUCE AUX TOMATES
AVEC FROMAGE
CATELLI MACARONI CORPORATION
MONTREAL CANADA.

15 juin 1931 Vol. I - No 8 Prix: 25 cents



La Revue Culinaire



132, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canada

la revue culinaire

Vol. I. Numéro 8. 15 JUIN 1931 Prix du numéro: 25 cents

Gaston Duquette
Secrétariat

A.-A. Côté
Comptabilité

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
Edifice Transportation
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

GASTON BOINNARD
Editeur

J. Jutras
Directeur de la circulation
4638 Marquette
CHerrier 7677

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

MENU

Pages

AVIS A NOS LECTEURS

Les trois-quarts de notre tirage sont adressés directement chaque mois à nos abonnés; il en résulte que notre distribution dans les dépots de journaux est limitée. A ce sujet, nous avons reçu quelques lettres des lecteurs qui achètent notre revue au numéro et qui souvent sont obligés de s'adresser à deux ou trois endroits avant d'obtenir notre dernier volume, on nous demande notre tarif pour abonnements de six mois.

Nous acceptons volontiers de nous rendre à cette invitation dans un but de propagande et pour continuer de plus en plus notre politique de vente aux lecteurs par abonnements.

Donc, dès à présent, on peut s'abonner pour six mois en envoyant à la Revue Culinaire un chèque ou mandat payable au pair à Montréal pour le montant de $1.50.

L'abonné de six mois pourra renouveler pour un nouveau semestre contre un autre versement de $1.00, ce qui complètera le prix de l'abonnement d'un an.

Nous pensons que cette nouvelle facilité sera appréciée de nos amis lecteurs.



GARDONS NOS HABITUDES GASTRONOMIQUES

Nous sommes très souvent étonnés de voir figurer, sur des menus, admirablement servis dans plusieurs de nos restaurants à la mode, les fromages après les entremets. Comme ce fait constitue une grave hérésie gastronomique et nuit à la consommation des excellents vins, nous avons protesté vivement contre cette erreur auprès des restaurateurs.

Tous ont été d'accord pour reconnaître qu'au point de vue gastronomique nous avions raison; les uns nous ont dit que c'était une vieille habitude, mais que certaines personnes demandaient de leur servir les fromages avant l'entremets et qu'en réalité l'ordonnance du menu n'était pas suivie; d'autres restaurateurs nous ont répondu que c'étaient d'autres clients qui exigeaint, les entremets avant les fromages et que, pour être agréables à ces clients, ils rédigeaient ainsi leurs menus.

En diverses circonstances, il nous est arrivé aussi de voir verser des vins glacés au lieu d'être simplement frais, ce qui fait disparaître le bouquet et les qualités des vins.

A nos protestations, on a répondu que la clientèle voulait boire frais *et que, pour lui faire plaisir, on glaçait les vins.*

On devrait se rappeler que les champagnes et boissons gazeuses peuvent être servis glacés mais les vins blancs sont meilleurs frais; quant aux vins rouges, il faut les servir chambrés. *c'est-à-dire à la température de la pièce.*

Nous avons vu donner des vins liquoreux avec des mets très épicés, présenter des vins exotiques glacés à la fin du repas, servir des rôtis assaisonnées de confitures ou de fruits avec des grands vins de Bourgogne ou de Bordeaux, offrir des vins liquoreux avec des crustacés et les coquillages, assembler les fromages avec les salades et les grands vins.

Tout celà constitue des erreurs grossières au point de vue gastronomique. Ce sont des fantaisies qui ne cadrent ni avec la bonne cuisine, ni avec les bons vins.

Gaston Boinnard.

La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

(*Voir les numéros précédents.*)



De la gourmandise.

J'ai parcouru les dictionnaires au mot *gourmandise*, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la *gourmandise* proprement dite avec la *gloutonnerie* et la *voracité;* d'où j'ai conclu que les lexicographes, quoique très estimables d'ailleurs, ne sont pas de ces savants aimables qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême pour l'arroser, le petit doigt en l'air, d'un verre de vin de Laffitte ou du clos Vougeot.

Ils ont oublié, complètement oublié, la gourmandise sociale, qui réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française, qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, savoure avec énergie, et juge avec profondeur: qualité précieuse, qui pourrait bien être une vertu, et qui est du moins bien certainement la source de nos plus pures jouissances.

Definitions.

Définissons donc et entendons-nous.

La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle pour les objets qui flattent le goût.

La gourmandise est ennemie des excès; tout homme qui s'indigère ou s'enivre court risque d'être rayé des contrôles.

La gourmandise comprend aussi la friandise, qui n'est autre que la même préférence appliquée aux mets légers, délicats, de peu de volume, aux confitures, aux pâtisseries, etc. C'est une modification introduite en faveur des femmes et des hommes qui leur ressemblent.

Sous quelque rapport qu'on envisage la gourmandise, elle ne mérite qu'éloge et encouragement.

Sous le rapport physique, elle est le résultat et la preuve de l'état sain et parfait des organes destinés à la nutrition.

Au moral, c'est une résignation implicite aux ordres du Créateur, qui, nous ayant ordonné de manger pour vivre, nous y invite par l'appétit, nous soutient par la saveur, et nous en récompense par le plaisir.

Avantages de la gourmandise.

Sous le rapport de l'économie politique, la gourmandise est le lien commun qui unit les peuples par l'échange réciproque des objets qui servent à la consommation journalière.

C'est elle qui fait voyager d'un pôle à l'autre, les vins, les eaux-de-vie, les sucres, les épiceries, les marinades, les salaisons, les provisions de toute espèce, et jusqu'aux œufs et aux melons.

C'est elle qui donne un prix proportionnel aux choses médiocres, bonnes ou excellentes, soit que ces qualités leur viennent de l'art, soit qu'elles les aient reçues de la nature.

C'est elle qui soutient l'espoir et l'émulation de cette foule de pêcheurs, de chasseurs, horticulteurs et autres, qui remplissent journellement les offices les plus somptueux du résultat de leur travail et de leurs découvertes.

C'est elle enfin qui fait vivre la multitude industrieuse des cuisiniers, pâtissiers, confiseurs et autres préparateurs sous divers titres, qui, à leur tour, emploient pour leurs besoins d'autres ouvriers de toute espèce, ce qui donne lieu en tout temps et à toute heure à une circulation de fonds dont l'esprit le plus exercé ne peut calculer le mouvement ni assigner la quotité.

Et remarquons bien que l'industrie qui a la gourmandise pour objet présente d'autant plus d'avantage qu'elle s'appuie, d'une part, sur les plus grandes fortunes, et de l'autre sur des besoins qui renaissent tous les jours.

Dans l'état de société où nous sommes maintenant parvenus, il est difficile de se figurer un peuple qui vivrait uniquement de pain et de légumes. Cette nation, si elle

existait, serait infaiblement subjuguée par les armées carnivores, comme les Indous, qui ont été successivement la proie de tous ceux qui ont voulu les attaquer; ou bien elle serait convertie par les cuisines de ses voisins, comme jadis les Béotiens, qui devinrent gourmands après la bataille de Leuctres.

La gourmandise offre de grandes ressources à la fiscalité; elle alimente les octrois, les douanes, les impositions indirectes. Tout ce que nous consommons paye le tribut, et il n'est point de trésor public dont les gourmands ne soient le plus ferme soutien.

Parlerons-nous de cet essaim de préparateurs qui, depuis plusieurs siècles, s'échappent annuellement de la France pour exploiter les gourmandises exotiques? La plupart réussissent, et, obéissant ensuite à un instinct qui ne meurt jamais dans le cœur des Français, rapportent dans leur patrie le fruit de leur économie. Cet apport est plus considérable qu'on ne pense, et ceux-là comme les autres, auront aussi un arbre généalogique.

Mais si les peuples étaient reconnaissants, qui mieux que les Français aurait dû élever à la gourmandise un temple et des autels?

Pourvoir de la gourmandise.

En 1815, le traité du mois de novembre imposa à la France la condition de payer aux alliés sept cent cinquante millions en trois ans.

A cette charge se joignit celle de faire face aux réclamations particulières des habitants des divers pays, dont les souverains réunis avaient stipulé les intérêts, montant à plus de trois cents millions.

Enfin, il faut ajouter à tout cela les réquisitions de toute espèce faites en outre par les généraux ennemis, qui en chargeaient des fourgons qu'ils faisaient filer vers les frontières, et qu'il a fallu que le trésor public payât plus tard: en tout, plus de quinze cents millions.

On pouvait, on devait même craindre que des payements aussi considérables, et qui s'effectuaient jour par jour *en numéraire*, n'amenassent la gêne dans le trésor, la dépréciation dans toutes les valeurs fictives, et par suite tous les malheurs qui menacent un pays sans argent et sans moyens de s'en procurer.

"Hélas! disaient les gens de bien en voyant passer le fatal tombereau qui allait se remplir dans la rue Vivienne, hélas! voilà notre argent qui émigre en masse; l'an prochain on s'agenouillera devant un écu; nous allons tomber dans l'état déplorable d'un homme ruiné; toutes les entreprises resteront sans succès; on ne trouvera point à emprunter; il y aura étisie, marasme, mort civile."

L'évènement démentit ces terreurs, et, au grand étonnement de tous ceux qui s'occupent de finances, les payements se firent avec facilité, le crédit augmenta, on se jeta avec avidité vers les emprunts, et pendant tout le temps que dura cette *superpurgation;* le cours du change, cette mesure infaillible de la circulation monétaire, fut en notre faveur; c'est-à-dire qu'on eut la preuve arithmétique qu'il entrait en France plus d'argent qu'il n'en sortait.

Quelle est la puissance qui vint à notre secours? Quelle est la divinité qui opéra ce miracle? la gourmandise.

Quand les Bretons, les Germains, les Teutons, les Cimmériens et les Scythes firent irruption en France, ils y apportèrent une voracité rare et des estomacs d'une capacité peu commune.

Ils ne se contentèrent pas longtemps de la chère officielle que devait leur fournir une hospitalité forcée; ils aspirèrent à des jouissances plus délicates, et bientôt la ville-reine ne fut plus qu'un immense réfectoire. Ils mangeaient, ces intrus, chez les restaurateurs, chez les traiteurs, dans les cabarets, dans les tavernes, dans les échoppes et jusque dans les rues.

Ils se gorgeaient de viandes, de poissons, de gibier, de truffes, de pâtisseries, et surtout de nos fruits.

Ils buvaient avec une avidité égale à leur appétit et demandaient toujours les vins les plus chers, espérant y trouver des jouissances inouies, qu'ils étaient ensuite tout étonnés de ne pas éprouver.

Les observateurs superficiels ne savaient que penser de cette mangerie sans faim et sans terme; mais les vrais Français riaient et se frottaient les mains en disant: "Les voilà sous le charme, et ils nous auront rendu ce soir plus d'écus que le trésor public ne leur en a compté ce matin."

Cette époque fut favorable à tous ceux qui fournissaient aux jouissances du goût. Véry acheva sa fortune; Achard commença la sienne; Beauvilliers en fit une troisième, et madame Sullot, dont le magasin, au Palais-Royal, n'avait pas deux toises carrées, vendait par jour jusqu'à douze milles petits pâtés.

Cet effet dure encore; les étrangers affluent de toutes les parties de l'Europe, pour rafraîchir, durant la paix, les douces habitudes qu'ils contractèrent pendant la geurre; il faut qu'ils viennent à Paris; quand ils y sont, il faut qu'ils se régalent à tout prix. Et si nos effets publics ont quelque faveur, on le doit moins à l'intérêt avantageux qu'ils présentent qu'à la confiance d'instinct qu'on ne peut s'empêcher d'avoir dans un peuple chez qui les gourmands sont heureux.

Les femmes sont gourmandes.

Le penchant du beau sexe pour la gourmandise a quelque chose qui tient de l'instinct, car la gourmandise est favorable à la beauté.

Hommage à un Industriel de notre Pays

VINGT-CINQUIEME ANNIVERSAIRE DE LA MAISON ALPHONSE RAYMOND

Il y a 25 ans cette année que M. Alphonse Raymond eut l'idée de mettre sur le marché des confitures et marinades de première qualité. A cette époque, l'entreprise était hasardeuse. Il s'agissait de lancer des produits nouveaux sur un marché encombré de produits étrangers.

Malgré cette forte concurrence, les produits Raymond firent leur chemin. Il faut dire que la maison Alphonse Raymond n'avait rien laissé au hasard: les fruits ou légumes étaient parfaits, les bocaux attrayants et surtout les procédés de fabrication constituaient le dernier mot de la science et de l'hygiène dans ce domaine.



M. ALPHONSE RAYMOND

Des étrangers, venus au pays, s'émerveillèrent de la perfection des confitures Raymond et portèrent au-delà des frontières de la province la renommée des fraises et des framboises Raymond. Cette bonne renommée n'a cessé de grandir.

La Maison Alphonse Raymond ne s'en tint pas à ces premiers succès: elle ajouta aux premiers produits, des gelées, marmelades, olives, catsup et mayonnaise, ainsi que des confitures de différents autres fruits. Bientôt, elle envahit le champ de conserves proprement dites et lança sa propre marque de tomates en boîtes. On sait que la tomate du Québec est considérée comme l'une des plus savoureuses au monde. La Maison Alphonse Raymond profita de cet avantage et, grâce à un outillage perfectionné au plus haut point, à des procédés très précis de mise en conserves, sut conserver à son produit en boîte toute la merveilleuse saveur et toute la qualité du légume frais cueilli.

La Maison Alphonse Raymond a aujourd'hui deux fabriques: une à Montréal, l'autre à Montréal Sud et une ferme expérimentale à Ste-Rose. Dans ces deux fabriques et sur cette ferme, on n'emploie que des ouvriers canadiens.

Cette courte notice est un hommage sincère à un industriel de notre pays qui a su, par des méthodes d'affaires très modernes et en dépit de nombreux obstacles, mettre sa maison au premier rang.

Une suite d'observations exactes et rigoureuses a démontré qu'un régime succulent, délicat et soigné, repousse longtemps et bien loin les apparences extérieures de la vieillesse.

Il donne aux yeux plus de brillant, à la peau plus de fraîcheur, et aux muscles plus de soutien; et comme il est certain, en physiologie, que c'est la dépression des muscles qui cause les rides, ces redoutables ennemis de la beauté, il est également vrai de dire que, toutes choses égales, ceux qui savent manger sont comparativement de dix ans plus jeunes que ceux à qui cette science est étrangère.

Les peintres et les sculpteurs sont bien pénétrés de cette vérité, car jamais ils ne représentent ceux qui font abstinence par choix ou par devoir, comme les avares et les anachorètes, sans leur donner la pâleur de la maladie, la maigreur de la misère et les rides de la décrépitude.

Effets de la gourmandise sur la sociabilité.

La gourmandise est un des principaux liens de la société; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fond en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle.

C'est elle aussi qui motive les efforts que doit faire tout amphitryon pour bien recevoir ses convives, ainsi que la reconnaissance de ceux-ci, quand ils voient qu'on s'est savamment occupé d'eux; et c'est ici le lieu de honnir à jamais ces mangeurs stupides qui avalent avec une indifférence coupable les morceaux les plus distingués, ou qui aspirent avec une distraction sacrilège un nectar odorant et limpide. *Loi générale.* Toute disposition de haute intelligence nécessite des éloges explicites, et une louange délicate est obligée partout où s'annonce l'envie de plaire.

(*à suivre*)

Il y a Cinq Siecles!!

"l'Hotel de la Couronne" á Rouen est un temoin vivant du martyr de Jeanne d'Arc.

On fête actuellenent le cinquième centenaire de la mort de Jeanne d'Arc; à cette occasion nous publions ci-après unarticle sur l'Hôtel de la Couronne à Rouen.

Nous ne nous arêterons pas à faire un panégyrique sur la pucelle, tout le monde connaît la magnifique épopée de Jeanne d'Arc, nous voulons signaler à nos lecteurs qu'il existe encore un témoin bien vivant de cette fameuse journée du 30 *mai* 1431, *alors que sur un bûcher ardent, Jeanne d'Arc était suppliciée.*

Les notes historiques qui suivent concernant l'Hôtel de la Couronne à Rouen, nous ont été obligeamment transmises par le propriétaire actuel de ce délicieux établissement, sanctuaire du "bien manger", où l'on ne manque jamais de s'arrêter lorsque l'on visite la capitale de la Normandie, berceau des aieux des Canadiens-français.

Ces notes font l'ailleurs l'objet d'un livret magnifiquement illustré; nous nous sommes permis d'utiliser quelques gravures pour illustrer le présent article.

L'Hôtel de la Couronne à Rouen est un témoin (oculaire pourrait-on dire) du martyre de Jeanne d'Arc.



Bien avant cette fameuse journée, dès 1345, les tabellions de Rouen mentionnent, sur le *Viel Marché*, le *Manoir à la Couronne*. En 1359, Charles, Dauphin de France, régent du Royaume, lui fait l'honneur d'une citation dans une charte solennelle.

Au début du XVe siècle, la Couronne appartient à la famille Baudry. Les Baudry sont, de père en fils, *taverniers*. Le *tavernier* de 1431 se prénomme Richard, fils de Guillaume, mais on l'appelle communément et familièrement Cardinot.

Pour rappeler, après 500 ans, sa mémoire, il suffira de citer, en les commentant, quelques-uns des vieux textes qui nous parlent de lui.

C'est d'abord, en 1427, le manuscrit des Comptes des Filles-Dieu, remarquable par sa couverture de bois, trouée par les vers, ses feuillets de fort parchemin et ses enluminures, Les Filles-Dieu avaient leur couvent dans le voisinage, vers le bas de la rue aux Béguines. La Couronne leur devait une rente annuelle de 60 sols, suivant un acte passé en 1345 et confirmé par la charte royale de 1359.

Visitons avec Cardinot cette maison nommée la Couronne. Voici le *Viel Marché* de Rouen, avec ses deux églises: Saint-Michel et Saint-Sauveur, avec ses halles entourées de boucheries et d'hôtels. Point de numérotage, des enseignes. La nôtre porte une couronne d'or. L'entrée se trouve à gauche. En arrière de la porte, pour l'*avalement des boissons*, descend un large *degré* de pierre jusque sous un porche ouvragé. Laissons à droite la petite cave, moins intéressante. Mais admirons la

grande cave. Elle date du XIe siècle. Remarquons ses arcs doubleaux et ses chapiteaux sculptés. Pour remonter, prenons cet escalier à vis, *degré à potoyer*, qui aboutit au fond de la salle d'auberge où les clients *potoient* et se restaurent.

Il y a, pour loger la famille et les hôtes, deux étages. Leurs fenêtres regardent, au nord le *Viel Marché;* au midi, la *Cour des Ramiers*. La façade donne sur la Place, montrant sa charpente de vieux chêne et son pignon pointu, comme c'est la mode. Le *Bœuf* et le *Dauphin*, rivaux de la Couronne, se tiennent assis auprès d'elle. A ses pieds le *pavement du Roy* et les *estaux, où l'on vend la marée de poisson frez*. En face, une petite église: Saint-Sauveur; elle a si pauvre mine qu'on parle de la rebâtir. C'est l'église paroissiale de Richard Baudry, où il entend la messe du dimanche et fait ses Pâques. Son voisin du Bœuf va à Saint-Michel, au bout de la Place, et les gens des Ramiers vont à Saint-Eloi. Car ces lieux de commerce sont aussi des lieux de prière, pleins d'églises et de couvents.



Par delà Saint-Sauveur, un *aître* où gisent son père Guillaume et les défunts de sa famille. Plus loin, l'échafaud.

C'est là, sur ce *Viel Marché*, que, le 30 mai 1431, fut suppliciée Jeanne la Pucelle. Richard Baudry, de ses fenêtres, put assister à ce drame historique. Saint-Sauveur lui cacha peut-être le bûcher, mais il put voir les flammes, la fumée; les *goddem* repoussant la foule dont les remous venaient battre sa porte; les curieux juchés devant lui sur le toit des halles; les bonnes femmes se signant ou fuyant tout en larmes; le bourreau portant à la Seine les cendres chaudes de sa victime...

L'année suivante, autres scènes atroces. Les malheureux compagnons de Richarville, capturés au Donjon de Philippe-Auguste, étaient, l'un après l'autre, une centaine, décapités sur l'échafaud.



Le Bûcher dévora son corps, mais ne réussit pas à consumer son cœur, le bourreau dut le jeter dans la Seine.

F. Sieburg

A ces jours endeuillés succéderont des heures de joie. Dix-huit ans après la mort de la Pucelle, ce sera enfin la délivrance, la fuite des *goddem*, puis l'entrée à Rouen du roi Charles. Richard Baudry vivra assez vieux pour le voir.

Il est cité, vers 1431, par le *Cueilloir* des rentes du Prieuré Saint-Lô que la Couronne, en ce temps-là, verse au Prieuré Saint-Lô une rente annuelle de 2 sous. (Il faut croire que le sou de 1431 est aujourd'hui quelque peu dévalorisé ou que les moines avaient d'autres ressources!). Et cette aumône leur était faite... pour leur *pitance*. Par un curieux hasard, le document original le plus ancien sur la Couronne est... un compte de cuisine. Il nous apprend, en 1365 et en latin: *Redditus pittanciarum* que *Radulphus Prepositi* (en français: Raoul Leprévost) ci-dessus nommé, s'est scquitté de ses 2 sous!

Vers 1443, une Liste de *redevants* désigne Guillaume Baudry, père de Richard, comme *tavernier*.

On trouve encore, en 1449, Richard Baudry qui, à la Saint-Michel, paye les 2 sous à la *pitancerie* de Saint-Lô et les 60 sous aux Filles-Dieu. Ce ne sont pas d'ailleurs les seules rentes que soit servir Richard au nom de la Couronne.

Les immeubles, à cette époque, sont en général grevés de charges et fondations pieuses. C'est ainsi que la Couronne verse à

l'église Saint-Sauveur sa voisine, depuis 1387, dix sols de rente foncière. Richard, n'en doutons pas, s'en acquitte religieusement. Il porte ses dix sols à Saint-Sauveur. Il en paye dix autres à Notre-Dame la Ronde. Il verse encore, de ci de là, une série de rentes, que nous trouverons énumérées dans l'acte de partage de ses biens.

Après cinq lustres environ de règne sur la Couronne, Richard est décédé en 1452. Il a laissé plusieurs enfants: Christophe, Pierre Michel, Jaquette ou Jehannette. Les trois frères ont à partager la succession paternelle. Ils réservent d'abord une petite part à leur sœur Jacquette, puis divisent le reste en trois lots.

Notre histoire s'arrête là, les siècles se suivent et la fameuse Hôtellerie continue à soutenir une renommée internationale.

Actuellent L'HÔTEL DE LA COURONNE est un des meilleurs établissements de France, il a su conserver son aspect médiéval tout en offrant un service moderne et une cuisine qui est appréciée par les plus fins gastronomes du monde entier.

Le Tourisme il y a Cent Ans





L'année 1930 a été fertile en centenaires. Peut-être, en 1931, n'est-il pas trop tard pour que nous puissons, nous aussi, faire un retour vers le passé, et évoquer, dans cet article consacré aux choses du tourisme, le souvenir de ce qu'était le voyage en France il y a environ un siècle.

L'application de la vapeur à la traction des véhicules était alors tout à fait à son aurore. La première ligne de chemin de fer mise en exploitation, celle de Lyon à Saint-Etienne, commençait à joindre un service de voyageurs à ses transports de houille. On ne songeait pas encore à demander au nouveau mode de locomotion des vitesses vertigineuses, car un rapport du conseil d'administration de 1832 réglait l'allure des trains à quatre lieues à l'heure, vitesse déclarée suffisante pour tous les besoins et pour parer aux accidents et à la prompte détérioration des rails.

Cette époque vit, au contraire, l'apogée de la circulation hippomobile. Présidant à cette circulation, régnait sur la route une trinité toute-puissante: le maître de poste, installé au bord de la route royale dans sa maison flanquée d'écuries, de greniers et de remises; le postillon, ami du vin et aimé des belles, rusé compère dont les claquements de fouet étaient proportionnés à la générosité des voyageurs; le conducteur de diligence, maître comme un capitaine à son bord, et souverain absolu des pauvres humains enfermés dans les flancs de la lourde voiture.

Ce fut aussi la grande époque de la carrosserie de voyage aux modèles divers: chaises de poste, dormeuses de voyage, berlines, cabriolets, pour les voyageurs qui pouvaient s'offrir l'agrément d'équipages particuliers; diligences et malles-poste, et, à un degré inférieur, pataches et fourgons, pour ceux qui devaient se contenter des véhicules de transport en commun.

Ces derniers n'étaient pas toujours de même qualité, et si l'on n'avait qu'à se louer de la malle-poste à quatre chevaux, élégante et confortable, il n'en était plus de même lorsqu'il fallait se confier à certaines petites diligences provinciales, lamentables surtout lorsqu'elles n'étaient pas aiguillonnées par la présence sur la route d'une *concurrence*, et semblables à celle dans laquelle Victor Hugo voyageait de Mézières à Givet "fort maussadement emboîté dans un coupé bas, étroit et sombre, entre un gros monsieur et une grosse dame, le mari et la femme, qui se parlaient tendrement au-dessus de moi." (V. Hugo, *Le Rhin, lettre IV*.)

La voiture type de transport en commun était la grande diligence jaune Laffitte et Caillard, avec ses divisions: coupé, intérieur et rotonde, sommée de la banquette d'impériale et de l'entassement des bagages, qui desservait les principales routes de poste de France et partait de la Cour des Messageries, rue Notre-Dame-des-Victoires. C'est là, car le voyage était alors affaire d'importance et on ne se séparait pas sans une certaine appréhension, que s'échangeaint les derniers baisers et les adieux qui n'étaient pas toujours sans larmes.

Adieu donc mon père,
Adieu donc ma mère,
Adieu donc mon frère,
Adieu mes petits!

chantait Désaugiers dans le "Départ de la diligence".

Ou bien c'était un spectacle réjouissant, comme celui de George Sand, partant pour l'Italie avec Alfred de Musset, au mois de décembre 1833, et que M. Bocher, qui les accompagnait à la voiture, racontait avoir vu "avec des formes justement accusées par un pantalon gris perle, sur la tête une casquette à gland, une bouteille de champagne dans une main, un pâté dans l'autre.",





Quand tout le monde était casé dans la voiture et les bagages bien arrimés, le conducteur, la casquette enfoncée sur la tête, ou le bonnet d'astrakan aux oreilles, registre aux dents, prenait les longes, s'enlevait, et, une fois hissé sur la banquette de l'impériale, criait de sa voix de commandement: "Roulez!" Et la lourde machine s'ébranlait et roulait, tantôt durement cahotée sur l'antique pavé du roi, tantôt doucement portée sur les routes revêtues suivant le procédé que l'Ecossais Mac-Adam avait enprunté, en lui donnant son propre nom, à l'ingénieur français Trésaguet.

On roulait tout le jour, avec les intervalles des relais ou de certaines montées particulièrement dures qu'on faisait à pied. On roulait la nuit, pendant laquelle le fracas de la diligence venait troubler quelques instants "le mystère des villes endormies, où le seul homme qu'on rencontrât était, à la porte de quelque auberge, un garçon d'écurie avec sa lanterne qui amenait les chevaux de relais, et qui bouclait les ardillons de son attelage, en sifflant et jurant contre ses chevaux récalcitrants ou trop vifs." (Barbey d'Aurevilly, *Le rideau cramoisi*).

Halte aussi pour les repas, annoncés par la phrase rituelle: "Ces Messieurs sont ar-rivés", prononcée par la voix la plus fraîche de toutes les voix de l'auberge.

Cette auberge qui n'avait pas beaucoup changé depuis le XVIIIe siècle, et où l'on voyait parfois de curieux spectacles, comme celui de Standhal, arrêté, au cours de la descente du Rhône, dans une auberge de Pont-Saint-Esprit, et dansant, affublé de sa houppelande, de son chapeau haut de forme et de ses bottes fourrées, pour amuser les mariniers et George Sand, qui, très pudibonde ce jour-là, n'appréciait pas beaucoup la facétie et trouvait "que le fond de son esprit (de Stendhal) trahissait le goût, l'habitude ou le rêve de l'obscénité."

L'importance de la circulation routière à cette époque était devenue une lourde charge pour le Trésor et nécessitait un important budget. Mais le souci des voyageurs n'était pas seul en jeu dans ces préoccupations financières, et c'est ainsi qu'à la suite de l'aventure de la duchesse de Berry, les Chambres, en 1833, votaient un crédit de douze millions pour l'établissement d'un vaste système de

routes stratégiques destinées à prévoir le retour des guerres civiles de l'Ouest.

Vers la même époque, en 1835, on attribuait un crédit spécial de six millions pour l'amélioration de la navigation de plusieurs rivières. C'est qu'en effet la circulation par eau était alors très florissante. Dans ce domaine, l'application de la vapeur avait précédé de plusieurs années la locomotion terrestre. Quelques bateaux à vapeur avaient fait leur apparition dès 1817, et tendaient à se substituer complètement aux coches à chevaux, tout au moins sur les principales rivières.

Ce n'est pas que le séjour sur ces bateaux fût toujours très agréable, si l'on en juge par la description, datée de 1828, de la chambre du bateau à vapeur qui faisait le service sur la Saône, de Châlon à Lyon: "misérable cahute pouvant à peine contenir vingt personnes, où l'on nous enfourna au nombre de trente. Cette chambre sentait fort mauvais, car elle était à côté des latrines. L'on nous donna pour nous éclairer un petit bout de chandelle et quand il eût été consumé ce n'est qu'avec peine que nous avons pu en obtenir un autre, et cette chandelle répandait dans la chambre une si mauvaise odeur que, malgré le froid, on fut obligé d'ouvrir les petites fenêtres."

Si difficiles et si peu attrayantes que fussent parfois les conditions matérielles du voyage, on n'hésitait pas cependant à se mettre en route, et la circulation nous apparaît comme ayant été alors singulièrement active. Et, si l'on voyageait beaucoup, on écrivait plus encore. Une abondante floraison de littérature touristique s'épanouissait sous la forme de lettres, d'impressions, de récits, de mémoires.

Parmi tous leurs auteurs, bornons-nous à citer quelques grands noms:

Alexandre Dumas, qui remplissait de sa verve des récits de voyages, dont certains ne devaient être que de simples fruits de son imagination.

Stendhal, qui, sous la figure de L... commis-voyageur en fers, donnait, dans ses *Mémoires d'un touriste*, un tableau amusant et vivant de la province française.

George Sand s'épanchait romantiquement dans ses *Lettres d'un voyageur*, dont bien des pages n'ont avec le voyage que des rapports assez lointains.

Victor Hugo se mettait en route pour les bords du Rhin "sans autre objet que de rêver beaucoup et de penser un peu", en compagnie de deux vieux amis, Virgile et Tacite, "Virgile, c'est-à-dire toute la poésie qui sort de la nature; Tacite, c'est-à-dire toute la pensée qui sort de l'histoire". Documentation qui peut sembler quelque peu singulière pour un voyage en Allemagne!

Nodier, Taylor, Mérimée, moins rêveurs et plus pratiques, découvraient, étudiaient et cherchaient à sauvegarder nos anciens édifices, et c'est probablement ces défenseurs de nos beaux sites et de nos vieilles pierres que persiflait Athoy, lorsqu'il décrivait le *Touriste pleureur* "qui s'arrache les cheveux lorsqu'il voit abattre une masure quelconque âgée de 7 à 800 ans; crie que nous revenons au siècle de fer si on coupe quatre perches d'un terrain pour faire passer un rail de fonte, et se lamente comme feu Jérémie si un pan de mur est abattu pour l'alignement d'une rue" (*Physiologie du voyageur*).

En résumé, 1830 et les douze ou quinze années qui suivirent marquent une étape très nette et un moment psychologique bien déterminé dans l'histoire du voyage. Avec le développement méthodique des chemins de fer, on voit naître ensuite des transformations profondes dans les conditions de la circulation, l'organisation hôtelière, les habitudes et même, dans une certaine mesure, la mentalité des voyageurs.

Puis l'apparition de nouveaux moyens de locomotion: bicyclette, automobile, avion, va amener dans ce domaine une révolution peut-être plus profonde encore et ouvrir aux curiosités humaines des horizons insoupçonnés.

Mais nous voici bien loin de 1830 et tout ceci est une autre histoire.

L. Bonnard.

Administrateur honoraire du T.C.F.

L'exposition Coloniale à Paris

Les voyages Hone *organisent une excursion de 24 jours pour visiter la célèbre exposition qui se tient en ce moment à Paris. Mademoiselle* Edmée Hone *accompagnera personnellement le voyage.*

Aussi toutes les personnes qui ont peu de loisirs à disposer devraient s'inscrire pour cette charmante excursion. Tout a été spécialement étudié en vue de donner le plus grand nombre de jours à Paris.

A titre de primeur (non comestible celle-là) les voyages Hone ont retenu des cabines à bord du nouveau paquebot du Pacifique Canadien: l'Empress of Britain, *en classe touriste, où le plus grand confort et les plus récentes innovations sont à la disposition du voyageur.*

Le départ est fixé au samedi matin, 18 juillet. *Cinq jours plus tard, après les bonnes siestes durant la traversée, le groupe arrivera frais et dispos pour visiter la merveilleuse exposition coloniale, internationale, aux portes de Paris. Là, le voyageur aura la chance inouie de faire le* "tour du monde" *en un jour. C'est dans le décor admirable du bois de Vincennes que sont disposés tous les pavillons des colonies. Vous traverserez, sans effort, d'un continent à l'autre. Là vous êtes en Afrique où d'authentiques indigènes vous offrent, un repas du pays, un concert de très pur jazz, puis une heure après vous êtes transportés en Indo-Chine dans des palais indescriptibles, qui ont été reproduits avec une perfection incroyable. Des lacs seront sillonnés d'embarquations indigènes ou européennes et de plus il y aura mille autres attractions; fêtes sportives, militaires, nautiques, théâtre, cinéma, concert, restaurants exotiques et européens, où vous aurez la curiosité de goûter à des mets étranges ou à la célèbre cuisine française.*

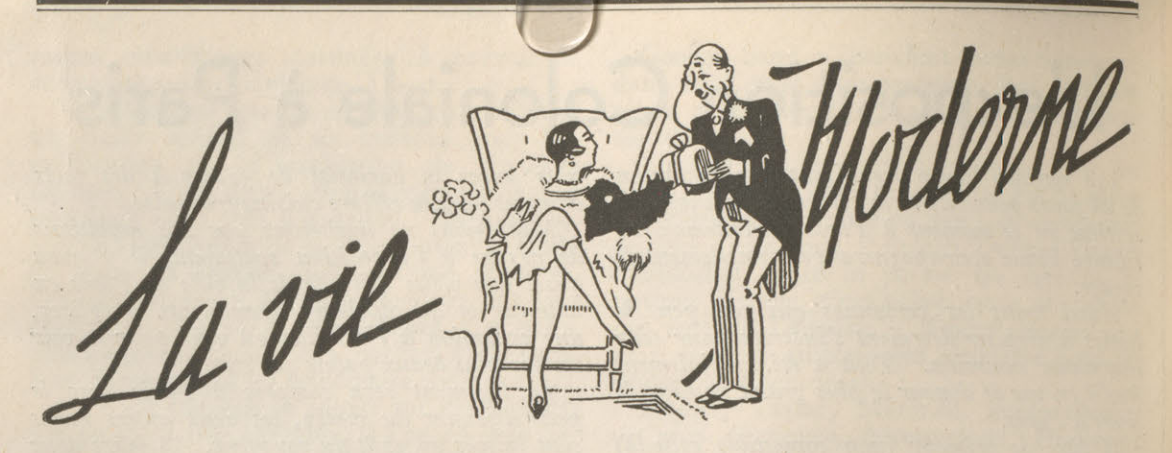
Mais nous ne limiterons pas nos ambitions de voyage à l'exposition seulement, il y aura aussi une visite officielle de la ville de Paris en auto-car et de plusieurs monuments et églises, une excursion à Versailles où vous pourrez voir un des plus beaux palais qui soit.

Le logement sera compris à Paris avec le petit déjeuner du matin, les deux autres repas sont laissés au goût du voyageur. 13 *jours donc sont passés à terre et au retour, avant de s'embarquer sur* l'Empress of France, *nous ferons une halte de quelques heures à Lisieux, pour vous permettre de faire un pélerinage à la petite "Thérèse".*

Comme deuxième primeur, les voyages Hone ont le plaisir de vous offrir ce voyage pour la modique somme de $275.00. *Voiçi donc rendu possible la réalisation d'un rêve très cher, d'aller un jour en Europe et même autour du monde puisqu'à Paris, vous pourrez accomplir ce tour de force en un jour, sans fatigue aucune.*

Le billet de bateau est bon pour plusieurs mois et les personnes qui voudraient prolonger leur visite outre-mer, en auront toutes les facilités.

*Si vous voulez passer des vacances originales, différentes, sans souci, puisque le guide s'occupe de vos bagages, de vos billets, de tous les petits détails d'administration, inscrivez vous pour ce voyage instructif et récréatif. Demandez tous les détails à l'*Agence de Voyages Hone, University Tower Building, *rue Ste. Catherine Ouest en face d'Eaton ou écrivez à* Mademoiselle Hone, 5717 avenue Notre Dame de Grâce, Montréal, *et une brochure explicative vous sera envoyée.*



Comment Recevoir les Invités

Toilettes de dîner.

C'est la forme de l'invitation qui doit indiquer aux invités la toilette à adopter pour les repas auxquels ils sont conviés.

Les hommes se rendent en habit de soirée aux dîners officiels seulement. Dans tous les autres cas, ils vont dîner en jaquette ou en redingote et les dames s'en tiennent à la toilette de ville, c'est-à-dire montante et avec manches, même aux dîners officiels.

Aux soupers intimes ou d'amis auxquels on est invité par lettre ou verbalement, on se rend également en toilette de ville. Les dames peuvent égayer leur tenue par un léger décolleté voilé, et les hommes ont, même dans la haute société, la faculté d'arriver en smoking.

Aux soupers de demi-gala, auxquels on est convié par carte de visite, les hommes se rendent, sauf avis contraire, en tenue de soirée (habit et cravate noire) et les dames en toilette de réception légèrement ouverte ou à décolleté voilé avec manches.

Aux soupers de grand gala, auxquels on est invité par carte spéciale imprimée, les hommes se rendent en grande tenue de soirée (habit et cravate blanche) et les dames en toilette de soirée, décolletées.

La toilette de demi-gala et de gala ne comporte pas de chapeau pour les femmes qui adoptent la coiffure à la mode en se couvrant la tête, pour sortir, d'un voile léger ou d'une capeline.

L'éventail est toujours le complément de toute toilette un peu cérémonieuse. Il ne doit pas quitter la personne pendant toute la durée de la soirée.

Les gants longs accompagnent les toilettes décolletées et les gants demi-longs ou courts vont avec les robes à manches demi-longues ou longues.

La nuance des gants suit la mode. Les gants sont toujours admis. Ils sont obligatoires pour le grand gala ainsi que pour les messieurs en habit.

On ne quitte les gants qu'à table, soit complètement, soit en entrant la main dans le fourreau du bras.

Avec l'habit noir et la pantalon noir, les hommes portent indifféremment sur la chemise blanche plissée ou brodée, le gilet plus ou moins ouvert selon la mode, noir, blanc ou de fantaisie.

Les boutons de chemise noirs sont strictement de deuil, mais ils sont hors de mise aux réceptions mondaines.

Tandis que les dames laissent au vestiaire leur coiffure et leur manteau, les hommes se débarrassent de leur pardessus, de leur canne et de leur chapeau avant de rentrer au salon où ils se présentent derrière les dames.

Le génie de la maîtresse de maison.

On a dit, à l'intention des maîtresses de maison que leur salon, aux jours de réception, est un champ de bataille. Le mot prend toute sa vérité lorsque la réception comporte le souper.

Au cours des visites qu'elles reçoivent, qui sont relativement courtes, il ne s'agit pour elles que de causer correctement et prudemment. Il est entendu que la salon est en toilette, pimpant et fleuri; le thé est servi de façon plus ou moins classique et généralement avec des raffinements ingénieux. Du moins n'y a-t-il, dans les réceptions ordinaires, aucun travail de composition. Il suffit, pour la personne qui reçoit, d'être bien renseignée sur ce qui se fait, d'avoir un peu d'esprit et de bons fournisseurs.

Il n'en est pas de même lorsqu'on a à traiter des invités à sa table et, comme dit Brillat-Savarin, à assurer leur bonheur pendant plusieurs heures.

Or, rendons-nous à nous-mêmes cet hommage que nous savons à merveille, lorsque nous nous en donnons la peine, faire les honneurs de notre maison. Ce qui ne veut pas dire que notre rôle d'amphitryon ne soit pas hérissé de difficultés. Tant mieux si notre génie nous permet d'en triompher!

Si l'on recherchait, parmi les qualités de la maîtresse de maison, celle qui lui fait le plus d'honneur, on serait très embarrassé car on lui en découvre, en effet, lorsqu'elle possède tout son art et toute sa maîtrise, une infinité qui sont également admirables.

Celle qui, de toutes ces qualités, doit lui servir le plus, c'est le don d'ubiquité qui lui permettra d'être partout, de tout voir, de tout entendre, de tout retenir.

Par une sorte de divination magique, elle a l'instinct de ce qu'il convient de montrer, de cacher, de faire ressortir, de louer. Elle a certains enthousiasmes qui exaltent autour d'elle l'admiration et d'infinies indulgences qui lui assurent tout le charme s'attachant à la bonté.

Dans la matérialité des faits, la maîtresse de maison qui doit être au salon à l'arrivée du premier des convives, apparaîtra à ce dernier avec une grâce souriante qui ne la quittera pas de toute la durée de la réunion, saura se multiplier de telle sorte qu'il existera tout le temps une communication permanente entre elle et chacun de ses invités.

C'est elle qui portera le fardeau et les responsabilités de cette organisation si lourde que comporte un repas d'invités. Mais, parmi tant de soucis, elle ne paraîtra qu'avec un seul désir, celui de procurer à tous de l'agrément et du bien-être.

Elle a tout réglé d'avance. Les locaux ont reçu le décor opportun. Ils sont chauffés et éclairés à souhait. Les domestiques sont chapitrés. Elle leur a recommandé, pour le cas où quelque incertitude surviendrait dans leur esprit, de venir la consulter à l'oreille et d'observer, de temps en temps, si elle n'a pas quelque ordre particulier à leur donner, ce qu'elle fera d'un simple coup d'œil. En un mot, lorsque les invités arrivent, elle doit être sûre du service et sûre de soi-même.

∴

La question de la toilette de la maîtresse de maison est tout à fait délicate. Il ne faut pas qu'elle prétende éblouir celles et ceux qu'elle reçoit parle luxe de sa mise, ou des ornements de sa personne. Elle n'a pas à faire œuvre de coquetterie. Son charme viendra d'ailleurs de sa grâce, de son entrain, de sa belle humeur et, si vous voulez, de son enjouement et surtout de sa bienvellance.

Rien n'est préjudiciable au succès d'un repas comme les erreurs touchant la toilette féminine.

Par rapport aux invités, les maîtres de la maison doivent affecter une simplicité relative de tenue.

Il ne faut pas que la maîtresse de maison essaye de briller par l'élégance. Il serait pardonnable à des dames invitées de venir en toilette décolletée à un souper de demi-gala où la maîtresse de maison ne serait qu'en décolleté voilé. Le contraire serait blessant pour les invités.

Si, pour une raison imprévue, les personnes qui ont invité s'avisaient de donner plus d'importance à leur souper, elles auraient le devoir d'informer, en temps voulu, leurs convives de cette modification. Ce serait alors à la maîtresse de maison de prévenir les dames de la toilette qu'elles auront à mettre pour leur éviter la petite humiliation qui s'attache toujours, pour les femmes, à la moindre faute d'élégance.

∴

Il faut que les maîtres de la maison sachent ne réunir à leur table que des gens du même milieu social. Autrement, il leur serait difficile de se partager également entre les uns et les autres et de mettre tout le monde à l'aise. D'ailleurs, c'est à cette condition seulement que l'on évitera les incidents déplaisants.

Un souper doit être gai. D'où il suit que l'art de la maîtresse de maison consistera souvent à corriger, par de la gaieté, l'effet produit par la présence de personnes naturellement tristes. *Comme on dit, un triste en fait cent.*

La maîtresse de maison a le droit de se mêler à toutes les conversations pour y mettre de l'entrain. Elle a même le devoir de les faire dévier habilement, dès qu'elle sent l'imminence d'une discussion.

Elle n'a pas besoin d'étaler du savoir, des connaissances très élévées; la modestie peut suffire à son charme comme à sa toilette. Elle saura éviter tout propos de nature à la compromettre aux yeux de quiconque des convives. Elle doit, quand elle reçoit, plaire à tous. Si elle est naturellement malicieuse, elle se disciplinera à la bonté et se dispensera des petites saillies qui lui valent d'ordinaire des succès mondains.

Elle surveillera la liberté de ses propos et évitera de prendre part aux conversations tant soit peu légères. On lui saura toujours gré d'être prudente en matière de plaisanterie.

Du reste, la maîtresse de maison a générale ment à ses côtés, les messieurs que leur condition ou leur âge désignent comme les plus sérieux de la société. Ce sont eux qui sont le mieux à même de la juger. Elle doit donc faire en sorte de ne pas s'exposer à leur réprobation.

Rappelez-vous qu'une maîtresse de maison ne devrait jamais, quand elle reçoit, songer autant à l'effet immédiat qu'elle *produit* qu'à celui qu'elle *aura produit* lorsque les invités auront quitté sa maison.

A la table d'une femme, on l'admire. Lorsqu'on l'a quittée, il faut qu'on l'estime.

Tous les efforts d'une femme qui reçoit, doivent tendre à conquérir définitivement l'estime de ses convives.

Or, cette estime lui sera conciliée par sa courtoisie aimable et égale pour tous, par sa simplicité, par sa complaisance, sa franchise et aussi son ingéniosité et son esprit qu'elle ne montrera que pour l'agrément de chacun.

On lui saura gré de faire valoir ses convives. Elle trouvera le moyen de faire ressortir leur charme, leurs qualités et leurs talents.

Il ne faut pas qu'elle craigne de paraître un peu matérielle en apportant une attention particulière aux choses de la bouche. Dans la monde le plus élégant, on se montre toujours reconnaissant aux personnes qui s'ingénient à faire bien manger. Une femme n'est jamais ridicule par la compétence qu'elle montre en matière de cuisine. Toutefois, il serait parfaitement déplacé, pour une maîtresse de maison, d'aborder, devant ses invités, des questions de technique alimentaire, d'approvisionnement, etc.

Si un invité, très familier, glisse à l'oreille de la maîtresse de maison un compliment à propos du repas, elle se montrera flattée, mais très discrètement et en ayant soin de détourner aussitôt la conversation.

D'ailleurs, elle n'a pas à surveiller ostensiblement, pendant le repas, la façon dont on mange à sa table. Elle ne dira pas à un voisin éloigné: "Vous ne mangez pas!" Elle n'appellera pas l'attention sur la confection savante d'un mets, ni sur la qualité d'un vin.

Sa réserve sera modeste. Elle ne montrera pas d'impatience. Si le service pèche, elle ne fera pas d'observation à haute voix. Dans le cas où une maladresse grossière viendrait à se produire, où un plat serait *raté*, elle montrerait, sans mauvaise humeur, un peu de confusion, s'excuserait gentiment si le repas n'est pas trop cérémonieux, ou même prendrait vaillamment son parti.

De même que c'est la maîtresse de maison qui s'assied la première à table, c'est elle aussi qui se lève la première, et elle n'attend pas pour cela que la conversation chôme. Dès que le service est fini, elle prend l'initiative du départ et passe au salon où elle fait elle-même les honneurs des services complémentaires, café, liqueurs, etc.

Un dîner est une œuvre d'art.

Beaucoup de gens donnent des dîners sans savoir ce que doit être un bon dîner. Il ne suffit pas de servir un grand nombre de plats, ni même que tous ces plats soient raffinés pour que le repas soit réussi.

Un bon dîner est un ensemble de mets qui, dans une succession raisonnée, se recommandent par des saveurs variées, des aspects différents et des qualités très opposées.

Il ne faut pas seulement qu'un repas soit abondant; il doit être complet. Or, les menus les plus chargés sont souvent très incomplets, en ce sens qu'on y trouve des saveurs répétées, alors qu'en sont absentes d'autres saveurs attendues des connaisseurs et qui corrigeraient à merveille celles un peu vigoureuses, représentées à profusion.

Il est des dîners monotones non seulement par le ton des conversations qu'on y tient, mais aussi par la cuisine que l'on y sert.

Au commencement du repas, il ne faut pas présenter aux convives, selon la méthode du grigou de Molière, de ces plats lourds et trop copieux auxquels les meilleurs appétits ne sauraient résister.

L'art de la gastronomie consiste au contraire à mesurer la saveur des plats selon le goût et les dispositions des convives. Le potage n'est qu'une tradition. On en sert de trois à cinq cuillerées, qui doivent être succulentes. Puis vient le poisson. On en prend modérément avec l'accompagnement de la sauce relativement courte, dont la délicatesse est plus appréciée que la quantité. Suivent les relevés, destinés à remonter l'appétit; puis les rôtis avec l'escorte des légumes, salades, destinés à calmer les appétits les plus exigeants.

Soutenir l'appétit le plus longtemps possible, lui fournir des surprises, des satisfactions, de l'imprévu, tel doit être le multiple et complexe problème à résoudre pour la maîtresse de maison qui invite à dîner.

Evitez surtout d'user l'appétit dès le début du repas. Tous vos efforts pour flatter le goût des convives seraient vains. La fatigue des estomacs, le surmenage qu'ils s'imposeraient pour manger sans faim, entraîneraient nécessairement la lassitude de l'esprit, c'est-à-dire la contrainte, la gêne, le malaise.

Ce qui plaît dans un dîner, c'est l'originalité, qui consiste à présenter sous un aspect imprévu, nouveau, les mets que l'on mange partout. Nombre de maîtresses de maison se piquent à bon droit de posséder des recettes culinaires inédites. Les entremets sont la spécialité des jeunes filles, et l'on ose volontiers de nos jours, même après un grand dîner, demander à la maîtresse le secret d'un plat d'une sauce, d'une crème. Celle à qui on le demande ne pourra que se montrer flattée qu'on ait apprécié son art et, comme il n'y a pas de honte à vouloir s'instruire, les chercheuses de cuisine délicate se créeront, par leur si excusable indiscrétion, la réputation de femmes pratiques et ingénieuses.

On ne doit pas surveiller seulement la substance des aliments dont se compose un repas. S'il est bien entendu que l'on ne présentera pas successivement deux viandes rouges ou deux viandes blanches, on n'admet même pas que deux garnitures ou sauces de même nuance se suivent. On ne servira pas, après la sauce mousseline ou hollandaise du poisson, une poularde ivoire ou une blanquette. Il faut aussi la variété des couleurs.

Quant aux desserts, ils sont un peu comparables aux *bouquets* par où l'on termine les feux d'artifice. Un bon dîner ne va pas sans une importante quantité de desserts, très variés eux-mêmes, et dont la confection doit être assez délicate pour prolonger l'attrait de la table pour des convives déjà rassasiés.

Lorsque vous donnez un dîner, songez longuement au menu. Veillez à ne pas faire porter votre choix sur des aliments déjà servis et que vous avez déjà vu paraître sur la table de certains de vos invités. Votre inspiration serait, dans ce cas, très mal jugé car on vous soupçonnerait de vouloir imiter ou surpasser les autres. L'esprit de concurrence doit être méticuleusement banni des relations mondaines.

Par contre, vous pourrez faire servir, dans un dîner intime, un plat que vous savez être particulièrement agréable à l'un de vos invités. Ayez cependant le bon goût de ne pas proclamer devant tout le monde que c'est spécialement à l'intention de M.X... ou de M.Y... que vous avez composé votre menu.

Il doit exister une sorte de gradation dans le service. Réservez pour la fin du repas les morceaux d'importance. Seuls, les gros poissons font les honneurs de l'entrée. Les gros gibiers, les pièces de boucherie, etc., sont, semble-t-il, au début du repas, des gâcheurs d'appétits.

Servez de bons vins avec modération, et habituez vos domestiques à ne pas remplir les verres brutalement et jusqu'au bord. Il y a une façon de verser à boire qui implique le respect du vin que l'on sert et, dans les bons dîners, il est préférable qu'on boive moins si c'est pour boire meilleur.

Un bon conseil aux maîtresses de maison: qu'elles ne s'avisent jamais de dresser un menu sans consulter leur mari. Ce sont les hommes qui mangent le plus et qui font la réputation culinaire des maisons où ils sont reçus. C'est le maître de la maison qui a qualité pour rectifier un menu, pour le compléter, sinon pour l'apprécier. C'est lui surtout que concerne le choix des vins. Il n'y a, d'ailleurs, pas trop de deux personnes pour bien organiser cette importante affaire qu'est un dîner...

A l'arrivée des invités.

Il est entendu qu'un dîner ne doit pas attendre et qu'il ne faut pas arriver dans une maison après l'heure mentionnée sur l'invitation. Il n'y a pas d'excuses pour les retardataires, et, si la maîtresse de maison leur réserve, à leur entrée, le même sourire qu'aux personnes qui les ont déjà précédés, elle est souvent obligée de se contraindre pour dissimuler son déplaisir.

Lorsqu'on a accepté une invitation à dîner ou souper en ville, on doit tout sacrifier pour être à l'heure. Un retard n'est pas seulement une incorrection à l'endroit des maîtres de la maison, c'est également une négligence dont auraient lieu de se formaliser les autres invités.

Il est de bonne règle que l'on arrive cinq minutes environ avant l'heure convenue pour le repas; de cette façon, les maîtres de la maison peuvent, jusqu'au dernier instant, s'occuper des préparatifs.

A l'arrivée des invités, les maîtres sont déjà au salon. Ils font asseoir les nouveaux-venus et conversent avec eux comme s'il s'agissait d'une visite ordinaire.

Dès lors, la réception est commencée et, sous aucun prétexte, les maîtres ne devront quitter leurs invités.

La maîtresse de la maison tend la main à chacun, même à ceux qu'elle voit pour la première fois et que son mari à soin de s'empresser de lui présenter dès leur entrée.

Il faut traiter comme amis de longue date tous les gens que l'on reçoit à sa table.

Le maître est, de son côté, présenté par sa femme aux dames qu'il ne connaissait pas auparavant et c'est à lui ou aux jeunes gens de la maison d'indiquer à chacun des hommes invités celle à qui il offrira le bras pour passer à table.

Pour passer à table.

Lorsque le repas comporte un nombre important d'invités, dans le cas d'un souper d'un dîner de gala, par exemple, chaque invité reçoit en entrant, des mains du valet de chambre, un petit morceau de bristol fantaisie portant la formule suivante:

Monsieur...

est prié d'offrir le bras à Madame...

Muni de cette petite carte, l'invité entre au salon et, s'il en a l'occasion, prie le maître ou une personne de la maison de le présenter à la dame qu'on lui a désigné comme cavalière, et qui (c'est généralement l'usage) sera sa voisine de table.

A l'occasion des repas comportant de nombreux convives, on remet, dès son arrivée, à chaque invité, le schéma de la table portant l'inscription de son nom à la place qui lui est réservée.

Quand le maître d'hôtel, ou le valet de chambre, ou la bonne a ouvert la porte par où l'on doit passer pour se rendre du salon dans la salle à manger et a prononcé le: "*Madame est servie!*" chaque homme se dirige vers sa cavalière, lui présente le bras gauche. Le défilé se forme alors de telle sorte que tous les couples quittent la pièce, précédés par le couple formé de l'invitée la plus honorée au bras du maître de la maison.

A la suite du petit cortège s'avance la maîtresse de maison au bras de son cavalier. Viennent ensuite ses filles ou ses jeunes parentes au bras des plus jeunes hommes de la réunion.

L'usage a voulu que les ecclésiastiques ne donnassent pas le bras aux dames. On a jugé que leur caractère sacré leur accordait le pas sur elles et la maîtresse de maison les invite même à passer les portes avant elles. Cette invitation n'est généralement plus accueillie et c'est aux prêtres de s'effacer devant les dames.

Les places à table.

La distribution des places à table exige la connaissance de tout un protocole subordonné à l'âge des invités, à leur condition, à leur caractère, à leurs relations, leurs habitudes, etc.

Ce qu'il y a d'invariable, c'est la place des maîtres de la maison qui occupent le milieu de la table, l'un en face de l'autre. A leur droite et à leur gauche sont les places d'honneur, du côté du maître pour les dames, et, pour les messieurs, du côté de la maîtresse. Cette dernière se place toujours du côté de la table d'où elle pourra le mieux surveiller le service, c'est-à-dire les évolutions et l'arrivée des domestiques.

La dame la plus âgée de l'assistance s'assied à la droite du maître, à moins qu'étant une familière de la maison elle n'abandonne son rang au profit d'une autre personne que l'on tient à honorer.

On peut dire qu'en dehors du privilège qu'accorde l'âge, la place d'honneur est toujours occupée à droite du maître si c'est une dame, à droite de la maîtresse si c'est un homme, par l'invité dont on tient à fêter la présence. Un navigateur à son retour d'un voyage lointain, un général à la fin d'une campagne, des jeunes mariés après leur voyage de noces bénéficient toujours des places d'honneur.

De même, les parents des amphitryons abandonnent les places auxquelles leur âge avancé leur donnerait droit. On les traite alors non pas comme des invités, mais comme des membres de la famille et on les encadre d'étrangers lorsqu'on ne leur assigne pas place aux bouts de la table.

Lorsque les quatre places d'honneur sont attribuées, on règle le classement des autres convives en s'inspirant d'abord de leur âge, puis de leur qualité. La sympathie qui peut exister entre certains d'entre eux, leur communauté de goûts et aussi l'entrain que leur voisinage donnera à la conversation, motivera certaines dérogations au protocole.

On évitera de même de rapprocher des personnes de goûts ou d'opinions trop différents. Pour ne blesser qui que ce soit, on peut partager les places avancées dune façon égale entre deux ménages ayant à peu près les mêmes droits, mais dont l'un cependant, plus âgé que l'autre, devrait accaparer les deux premières places. On attribuera à l'un de ces ménages la droite du maître de la maison et la gauche de la maîtresse, tandis que l'on réservera pour le second la droite de la maîtresse et la gauche du maître.

Il ne faut pas mettre côte à côte deux hommes, ni deux dames, et cette règle doit être observée plus rigoureusement encore que celle du bénéfice de l'âge. C'est ainsi qu'une jeune fille pourra occuper une place avancée, tandis qu'un homme d'un certain âge sera relégué à un bout de table.

On ne place pas un mari à côté de sa femme, un fils à côté de sa mère, une fille auprès de son père.

Il n'y a pas de différence sensible à établir entre les invités au point de vue de leur condition sociale lorsque le souper n'est pas strictement officiel. Un professeur ou une institutrice sont classés, selon leur âge parmi les étrangers.

Les célibataires sont toujours placés après les gens mariés. C'est ainsi qu'entre deux sœurs, la cadette mariée a le pas sur l'aînée non mariée. La veuve et la divorcée bénéficient de tous les privilèges de la femme mariée.

Les enfants, qui ne doivent pas prendre part à un souper de gala avant leur entrée dans le monde, ni à un souper d'amis avant leur première communion, occupent les dernières places, et, lorsque le cas se présente, les bouts de la table, à moins que, l'un des éléments masculins ou féminins faisant défaut, on ne les range parmi les étrangers.

Le haut bout de la table, le plus éloigné de la porte par où arrive le service, est plus honoré dans la distribution des places que le bas bout de la table qui lui est opposé.

Dans les dîners d'hommes, sans caractère officiel, c'est l'âge seul qui doit régler la distribution des places, à moins qu'il n'y ait dans l'assistance des personnages occupant de hautes fonctions et dont l'importance s'impose au respect et à l'estime de tous. Dans ce cas, c'est à ces personnages que l'on accorde les places d'honneur et le reste de l'assistance est classé par rang d'âge.

Dans un souper officiel d'hommes auquel assistent des autorités, dans un banquet,

(*suite page 31*)



Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise

Par M. Louis Mauron
Chef Cuisinier


M. Louis Mauron

LES ŒUFS

Œufs Mollets Florentine (pour 6 personnes). (Cette recette nous a été demandée par un lecteur de notre revue).

Faites cuire 6 œufs dans l'eau bouillante pendant 4 minutes, retirez-les, plongez-les dans l'eau bien froide pour arrêter la cuisson, enlevez l'écaille de chaque œuf en faisant attention de ne pas casser le blanc et placez ensuite vos œufs dans l'eau froide.

Préparez 6 croustades soit en pâte brisée soit en pâte feuilletée; dans chacune des croustades, placez une cuillérée d'épinards frais hachés ou passés dans la machine à viande.

Ces épinards auront été préparés comme suit:

Faites revenir dans une casserole, 2 cuillérées de beurre noisette, plongez vos épinards dedans, assaisonnez: poivre, sel, muscade râpée et mélangez le tout avec une tasse de sauce crème pour en faire un mélange épais.

Prenez une truffe que vous hachez finement, mélangez-la avec un jus de viande bien réduit; chauffer vos tartelettes dans lesquelles vous avez placé vos épinards.

Faites réchauffer vos œufs dans l'eau bouillante et placez chaque œuf dans sa tartelette et nappez-les avec la sauce truffe mentionnée ci-dessus.

Servez bien chaud sur une serviette.

Ce plat remplace très bien la viande ou le poisson le vendredi.

POISSONS

Truite Saumonnée à la Juive (pour 5 personnes).

Prenez une truite de 3 livres que vous faites braiser dans un vin rouge (1½ verre).

Préparez un mirepois, c'est-à-dire des légumes coupés en petits dés comme suit: Carottes, oignons, céleri, feuilles de laurier, thym, poivre en grains. Ajoutez ce mirepois à votre truite une fois qu'elle est cuite et laissez-la refroidir.

Retirez ensuite votre truite que vous placez sur un plat, passez à l'étamine votre fond de cuisson et ensuite versez-le sur le poisson.

Vous pouvez décorer avec des truffes, têtes de champignons, petits oignons et nappez votre plat avec une gelée de poisson.

Saumon de Gaspé Froid Parisienne.

Préparez un court bouillon comprenant: mirepois de légumes, une tasse de vin blanc ou un filet de vinaigre, laissez cuire votre court-bouillon pendant ½ heure.

Coupez votre saumon en tranches (Darne) et placez les morceaux dans le court bouillon en ébullition; une fois cuit, laissez refroidir le poisson dans le court bouillon et quand tout est froid, placez vos darnes sur une grille pour les égoutter. Vous pouvez décorer vos morceaux de poisson soit avec des truffes, du blanc ou jaune d'œuf ou du beurre coloré à l'estragon.

Mettez dans le court bouillon quelques feuilles de gélatine ce qui vous permettra d'obtenir une bonne gelée pour glacer vos darnes.

Disposez vos morceaux sur un plat assez grand afin que vous puissiez placer votre garniture autour.

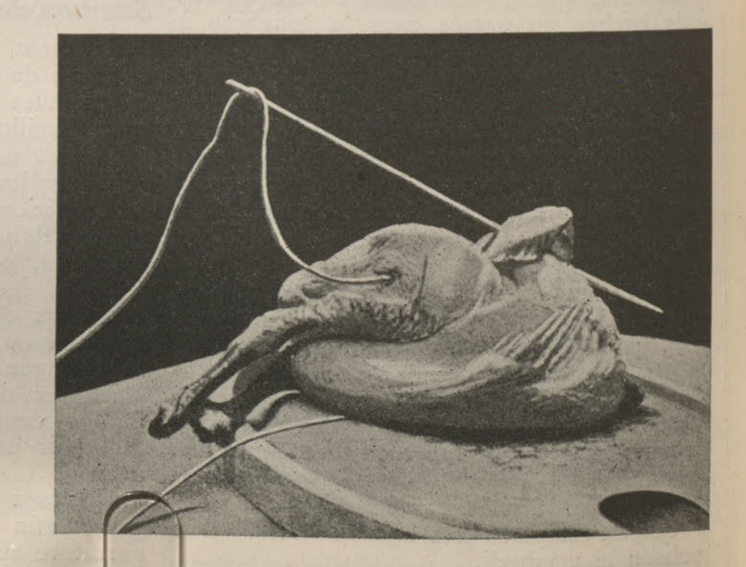
La Cuisine par l'image

Comment brider un poulet



← **Fig. 1.**
Placer le poulet sur le dos; traverser avec la lardoire la cuisse gauche, le ventre et la cuisse droite.

Fig. 2 →
Coucher le poulet sur le côté gauche; traverser l'aileron droit.



Pour faire votre garniture, servez-vous d'œufs farcis, aspic de crevette, concombres farcis avec une mousse de saumon, petites tomates farcies avec une salade russe.

Garnissez finalement le plat avec du persil en branches ou crouton de gelée.

On peut servir avec ce plat une mayonnaise ou une sauce verte.

La sauce verte comprend des fines herbes, de l'estragon pilé et passé au tamis ce qui parfume votre mayonnaise.

SALADES

Voici quelques noms des principales salades vertes: laitue — romaine — chicorée — escarole — endive — céleri — mâche — pissenlit — pourpier — cresson — alinois — feuille de salsifis et barbe de capucin.

Salade de Céleri.

Pour faire une salade simple on n'emploie que le céleri blanc, beau et sans fibres.

Détaillez vos branches en tronçons et coupez-les finement. Placez-les pendant quelques heures dans de l'eau citronnée ce qui frisera un peu les feuilles.

Comme assaisonnement: sauce à la moutarde ou sauce à la crème.

Salade de Chou-Fleur.

Faites cuire vos choux-fleurs en les gardant un peu dûrs; faites-les égoutter sans les rafraichir et dressez-les ensuite en petits bouquets bien parés.

Assaisonnement: toujours huile, vinaigre, sel, poivre, cerfeuil haché.

Comme décoration saupoudrez votre salade avec du jaune d'œuf cuit dur préalablement passé au tamis.

LES SALADES COMPOSEES

On peut préparer les salades composées à la cuisine, on peut aussi les servir sans en mélanger les éléments. Il est utile d'assaisonner chaque élément d'avance et de les dresser en bouquets.

Le dressage peut être complété par des bordures, par exemple la betterave, les œufs durs, les cornichons, les trouffes, les tomates, le cresson. Ces exemples permettent une grande variété de décors, de façon à satisfaire le goût de chacun.

Le procédé de mouler les salades composées n'est pas à conseiller, car si l'œil y gagne le palais y perd considérablement.

Contentons-nous de faire un dressage très simple en plaçant à côté l'un de l'autre les articles afin que chaque élément conserve sa saveur propre.

Salade Americaine.

Elle comprend des tomates bien fermes coupées en petits quartiers, une julienne de piment vert doux, des pommes de terre coupées en rondelles, du céleri en julienne, des rondelles d'oignons blancs, enfin des rondelles d'œufs cuits dûrs.

Assaisonnez avec une vinaigrette et dressez individuellement.

Salade Favorite.

Prenez des queues de crevettes, quelques lames de truffes et des pointes d'asperges.

Assaisonnez avec une sauce vinaigrette additionnée de céleri finement haché.

CHARCUTERIE

Pâté de Veau et Jambon en Croûte,

Prenez un moule rectangulaire comme pour le pâté de foie gras en foncez le moule avec une pâte brisée; placez-le ensuite dans une glacière.

Prenez une noix de veau (morceau dans la cuisse) coupez-la en tranches minces et faites la même opération avec 2 livres de jambon cru. Prenez ensuite 1 livre de veau sans nerfs que vous passez à la machine. Travaillez-le avec de la crème pour obtenir une pâte ou farce consistante.

Sortez votre moule de la glacière et commencez à le garnir par une couche de farce, ensuite une couche de jambon et une couche de veau. Lorsque vous arrivez à peu près au milieu du moule, faites cuire 5 à 6 œufs pendant 8 minutes, pour qu'ils soient bien durs et placez-les ensuite dans votre moule. Continuez ensuite à remplir votre moule par couche superposée jusqu'à ce qu'il soit plein.

Couvrez-le avec le même paté en forme de couvercle en ayant soin de dorer les bords (on se sert d'œufs battus pour colorer la pâte).

Faites cuire sur une plaque dans un four assez chaud pendant deux heures et demie. Si vous vous apercevez que la pâte se colore trop vite, mettez dessus un papier mouillé ce qui évitera la coloration.

Au bout du temps requis laissez refroidir votre pâté jusqu'au lendemain, ensuite couvrez votre pâté de gelée de viande et quand elle est froide vous pouvez servir.

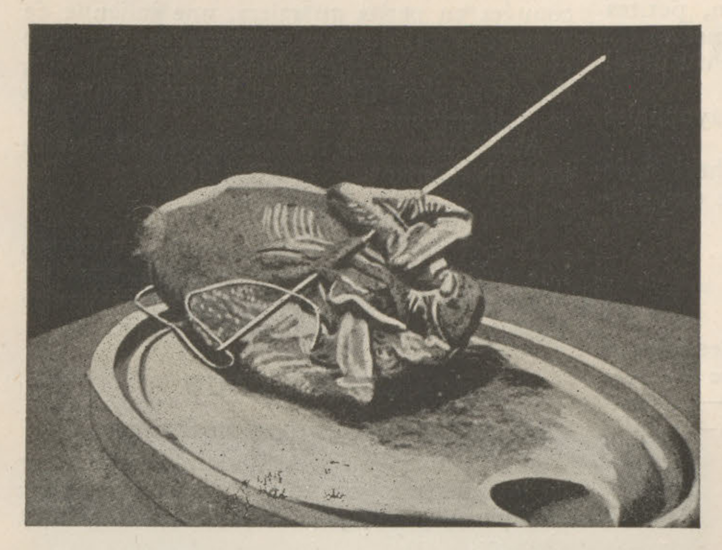
Vous pouvez remplacer vos œufs cuits dûrs par des truffes ce qui donnera meilleur goût.

PATISSERIE

Patiences.

Prenez une livre de farine, 12 onces de beurre, 8 onces de sucre en poudre et 3 œufs. Battez votre sucre avec votre beurre, ajoutez ensuite vos œufs et travaillez bien l'appareil en ajoutant petit à petit votre farine.

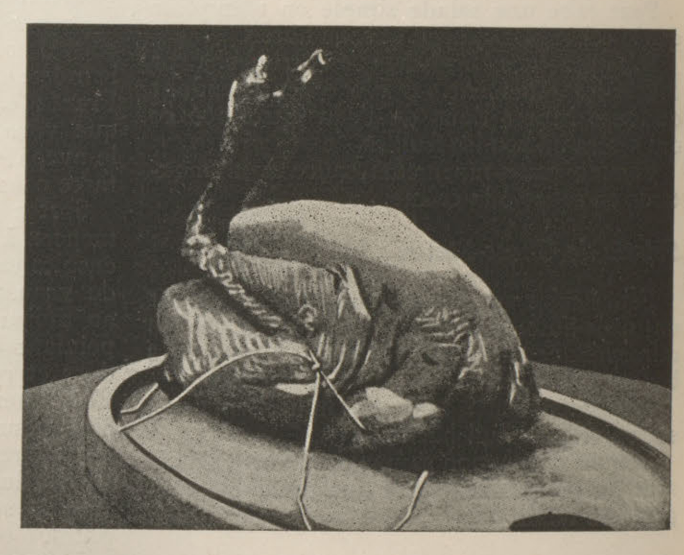
Comment brider un poulet



← **Fig. 3.**
Coucher le poulet sur le côté droit, traverser la chair du dos et l'aileron gauche.



Fig. 4. →
Replacer le poulet sur le dos; tirer fortement sur les deux brins de la ficelle qui se trouvent bout à bout, les nouer, puis, couper les brins exterieurs.







← **Fig 5.**
Traverser avec la ficelle, enfiler à nouveau à la lardoire, le bas de la cuisse gauche, le bas ventre et le bas de la cuisse droite.



Dressez vos patiences sur une plaque beurrée et ensuite farinez, pour cela servez-vous d'une douille cannelée. ***Fariner une plaque*** en terme de pâtisserie, c'est la saupoudrer de farine pour faciliter l'enlèvement de la pâtisserie avant la cuisson.

Faites cuire dans un four à température moyenne.

Merveilles.

Prenez ½ livre de beurre, 10 onces de sucre, 6 blancs d'œufs fouettés en neige, 10 onces de farine.

Mélangez le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'il devienne bien blanc; fouettez ensuite vos blancs d'œufs et incorporez-les graduellement en même temps que la farine dans votre sucre et beurre.

Beurrez vos plaques, farinez-les et dressez avec un poche à douille unie (douille ronde).

Avant de les faire cuire, saupoudrez vos merveilles avec du cocoanut ou des amandes effilées.

Faites cuire dans un four à température moyenne.

Biscuits de Dates et Noix de France.

Prenez 12 onces de sucre, 8 onces de beurre, 4 œufs, 10 onces de dates, 5 onces de noix de France et 7 onces de farine.

Travaillez votre sucre avec votre beurre jusqu'à ce qui celui-ci devienne blanc, incorporez vos œufs graduellement et ensuite mélangez bien votre farine, les dates et les noix.

Dressez vos biscuits sur une plaque beurrée et farinez en vous servant d'une cuiller, faites cuire dans un four à température moyenne.

Macarons (5 douzaines).

Pour confectionner les macarons à la maison, on est obligé de se procurer de la pâte d'amandes qu'on trouve d'ailleurs aisément dans toutes les bonnes épiceries, en effet cela serait trop coûteux à la ménagère de se procurer une machine pour piler les amandes avec le sucre.

La pâte d'amandes contient déjà une quantité de sucre, ce qui aide à sa conservation.

Prenez une livre de pâte d'amandes, mélangez-la avec une livre de sucre fin en poudre et ajoutez graduellement 8 à 9 blancs d'œufs, parfumez avec un peu de vanille ou si vous faites les macarons au chocolat, additionnez alors 2 cuillérées de cacao.

Dressez votre appareil en petites formes rondes sur du papier que vous placez sur une plaque et que vous mettez dans un four à température moyenne.

N'oubliez pas de saupoudrer légèrement vos macarons avec du sucre avant de les mettre au four.

Beignes ou Daughnuts. (3 douzaines).

Prenez 2 onces de beurre, 7 onces de sucre, 3 œufs, 1 tasse de lait, une cuillérée à thé de Baking Powder et 1 livre ¼ de farine.

Mélangez votre sucre avec vos œufs et ensuite incorporez votre beurre en le délayant avec une tasse de lait et en mélangeant avec votre farine.

Faites une pâte assez consistante, laissez-la se reposer pendant 10 minutes, ensuite roulez votre pâte pour qu'elle atteigne une épaisseur de trois lignes et coupez-la à l'emporte-pièce de beignes, que tout le monde connaît. Jetez vos morceaux de pâte dans de la friture de graisse ou d'huile (c'est préférable), il est nécessaire que votre friture soit assez chaude. Une fois cuits, retirez les et saupoudrez-les avec du sucre en poudre.

Pain de Noisette.

Prenez une livre et 3 onces de farine, une livre de sucre, 12 onces de noisettes râpées, une livre de beurre et 4 œufs.

Travaillez votre sucre avec le beurre jusqu'à ce que celui-ci devienne blanc, ajoutez ensuite vos 4 œufs, vos noisettes et finissez avec votre farine.

Roulez votre pâte pour obtenir l'épaisseur d'un biscuit, coupez-la à l'emporte-pièce rond cannelé et placez les morceaux sur une plaque. Dorez les morceaux avec une jaune d'œuf, délayé avec du lait en appliquant le liquide avec un pinceau. Saupoudrez avec du sucre granulé et faites cuire dans un four chaud.

Meringues Glacées.

Garnissez des coquilles de meringues avec une crème à la glace au parfum que vous désirez.

Dressez vos meringues sur serviette, accouplez deux coquilles de meringues et décorez avec de la crème fouettée.

Coupe Eugénie.

Garnir vos coupes avec de la crème à la glace vanille additionnée de marrons confits, glacés et brisés. Couvrez ensuite vos coupes avec de la crème fouettée et décorez avec des violettes cristallisées.

Punch à l'Ananas (pour 20 personnes).

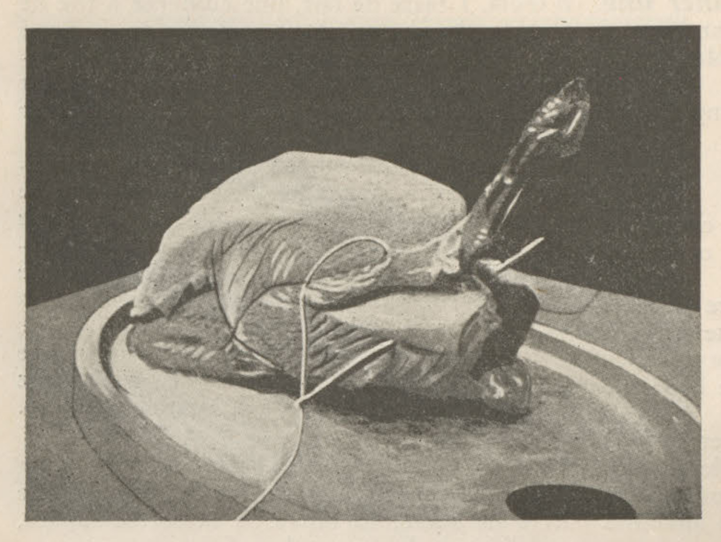
(Cette recette nous est demandée par un abonné).

Prenez un bel ananas frais, et cru, divisez la chair en quartiers, coupez ceux-ci en tranches minces, mettez-les dans une terrine et couvrez avec du sirop froid à 25 degrés.

Faites macérer votre ananas dans ce sirop pendant une heure, et faites infuser les parures de l'ananas dans un petit sirop.

Dans votre bol à punch, mettez 1½ livre de sucre que vous mouillez avec 6 bouteilles

Comment brider un poulet





← **Fig. 6.**

Traverser ensuite en sens inverte la partie inferieure du corps.

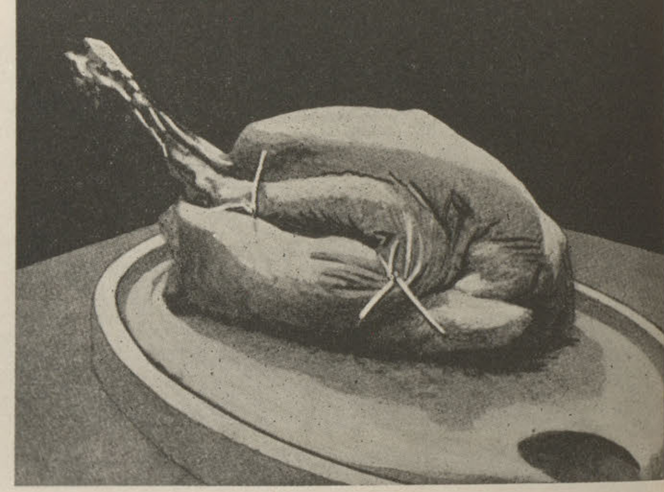
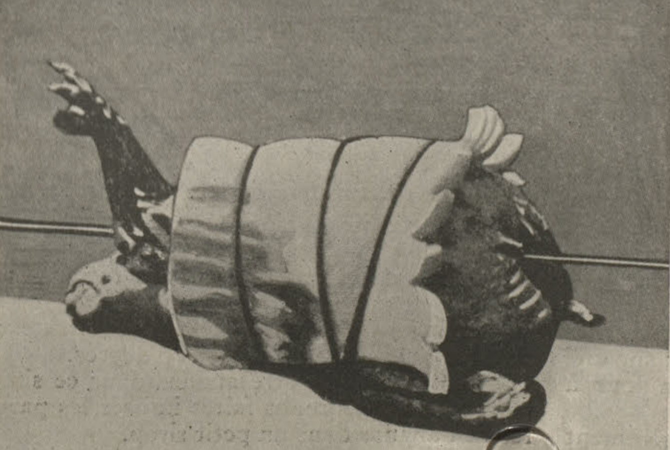


Fig. 7. →

Tirer les deux brins de la ficelle et les nouer solidement. Le poulet est ainsi completement bridé.





← **Fig. 8.**

Le poulet, bridé, est bardé de lard et passé à la broche.

de soda. Ajoutez le jus de 6 oranges, 4 citrons, que vous aurez passés au linge.

Ajoutez un gros morceau de glace, un verre de rhum, un verre de cognac et votre ananas coupé.

Au moment de servir, versez dans votre punch une bouteille de champagne frappé et mélangez le tout.

Votre punch est prêt à servir.

SUGGESTION DE MENUS

(pour 6 couverts)

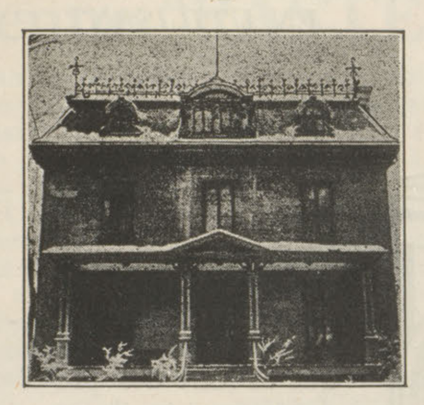
Hors-d'œuvre variés
Consommé au Perles du Japon
Turbot poché, sauce Hollandaise
Pommes Vapeur
Poussin Poêle aux pois nouveaux
Salade Saison
Savarin glacé aux fraises
Petits fours glacés
Café, Friandises

UN AUTRE MENU

(pour 10 à 12 couverts)

Canapé Danoise
Potage aux queues de Bœuf
Petit Pâté
Bouchée de homard Nantua
Faisan piqué rôti, pomme noisette
Salade Saison
Vacherin glacé aux marrons confits
Petit four
Liqueurs, café, etc.

Les Ecoles Ménagères Provinciales



Réponse à une Educatrice

par Mlle Gérin-Lajoie
Directrice de l'Ecole

Pour les unes et pour les autres, qu'est-il résulté de ces années sérieuses d'études, où d'un commun accord, nous désirions nos enfants meilleurs, plus forts et mieux armés pour la vie? Nous ne savons encore, mais j'ai foi que cette instruction donnée par des personnes vraiment consciencieuses, est appelée à faire un bien immense: c'est avant tout une œuvre moralisatrice, qui, comme on l'a dit souvent, aide à combattre la moralité infantile, la tuberculose et l'alcoolisme.

Aussi, ma chère compagne, ai-je aimé particulièrement ce passage de votre lettre où vous dites: "J'espère dans quelque temps, pouvoir faire passer un peu de pratique dans notre programme". *Seulement, désirez plus qu'un peu de pratique, mais beaucoup de cet enseignement concret et raisonné.*

Oui, rappelons-nous qu'après la science religieuse, qui voit aux besoins de l'âme, immédiatement, prend place la science ménagère, laquelle, voit à notre santé physique, intellectuelle et morale, et qui, à elle seule peut résumer tout l'enseignement féminin. N'importe-t-il pas en effet de connaître notre petite histoire, notre propre anatomie, notre constitution physique, l'hygiène à suivre qui nous convient, et celle des enfants dont nous avons la charge?

Pouvons-nous être indifférentes à la physiologie alimentaire, c'est-à-dire à notre alimentation et à celle des personnes qui nous intéressent?

Comment ne réclamerions-nous pas, en enseignement ménager, les lumières de la physique et de la chimie? Ces connaissances, tout en étant données d'une manière scientifique, ont des applications pratiques, en rapport constant avec nos expériences quotidiennes, dans nos foyers.

D'ailleurs, ne vous souvient-il pas que M. de Vevey, notre professeur à Fribourg, savait, dans ses cours intéressants, se mettre à notre portée, et nous laisser dans notre domaine?

Maintenant que le temps a applani les difficultés des débuts de notre enseignement, serait-il logique de faire pianoter une élève qui ne pourrait repriser ses bas ou poser des pièces. Oserions-nous donner une teinte littéraire à une jeune fille qui ne saurait confectionner ses vêtements, au moins les plus simples, ni faire de la comptabilité ménagère, ni repasser le linge, etc.? A mon humble avis, si convaincues des dangers d'un tel système, les éducatrices continuaient à suivre l'ancienne routine, elles feraient une chose fort blâmable en faussant l'éducation, etc., prépareraient ainsi un triste avenir à nos enfants. Avons-nous ce droit? ou devons-nous faire notre part pour la patrie?

Pour realiser tout le bien que nous avons en vue, il faudrait que plusieurs écoles publiques fussent des écoles ménagères, où se donnerait une bonne instruction élémentaire. Si ce projet est à l'état de rêve, pour le moment, que les programmes soient au moins remaniés, de manière que l'enseignement ménager devienne une étude et un travail obligatoires.

Mais ai-je entendu quelque part: "Pourquoi? Pourquoi compliquer les choses? Les examens sont déjà assez durs à passer?"

Pourquoi? parce que la science ménagère est pour la femme la plus importante de toutes les sciences, la seule absolument nécessaire. Comme règle générale, à part quelques exceptions, la jeune fille se marie, devient épouse et mère, elle doit savoir, par tous les moyens possible, rendre son mari heureux, le retenir au

(à suivre page 36)

A Propos De L'Huile D'Olive Italienne "PASTENE"

Dans le paisible et charmant petit village italien d'*Impéria*, là ou les profondes vallées verdoyantes des Alpes disparaissent paresseusement dans les flots bleus de la Méditerranée, parmi les verts bocages des plus beaux oliviers d'Italie, on produit et on fait les expéditions de l'huile d'olive "*Purity*" *de Pastene.*

Depuis des siècles les Italiens sont réputés de grands chefs cuisiniers. Il n'est donc pas étonnant que l'italien considère l'huile d'olive comme un aliment usuel et nécessaire. En Italie, un repas n'est pas complet sans en faire usage sous une forme quelconque.

Actuellement, au Canada, l'huile d'olive italienne devient de plus en plus populaire, les ménagères canadiennes la trouvent sans égale pour préparer les délicieuses salades, pour cuire et pour frire.

L'Huile d'Olive Vierge.

Vous ne savez peut-être pas qu'il y a diverses qualités d'huile d'olive, connues sous le nom de *pressurages.* Le premier pressurage produit une huile vierge. C'est la crême de l'huile d'olive. Elle est naturellement plus riche, plus douce et plus aromatisée que les second et troisième pressurages.

Chaque goutte de la marque "*Purity*" de Pastene est de l'huile de premier pressurage. C'est la crème même des plus belles olives d'Italie, cueillies à la main.

Les olives ne sont choisies pour faire l'huile "Purity" de Pastene que lorsqu'elles sont tout-à-fait mûries. Après un nettoyage soigneux, elles vont dans de grands pressoirs d'où sort la riche huile dorée provenant du fruit.

Decorée par le Gouvernement Italien.

En 1922, une grande exposition fut tenue, par le gouvernement italien, dans la ville de *Diano Marino.*

De nombreux producteurs, expéditeurs, et exportateurs de bonnes huiles d'olive italiennes, convoitaient le prix officiel de la Médaille d'Or. Elle fut décernée à la marque "Purity" de Pastene. Les experts du gouvernement déclarèrent qu'elle était "la meilleure huile d'olive produite et emballée."

Ce fut un honneur mérité pour les fabricants de la "Purity" de Pastene, qui, depuis près de cinquante ans ont toujours maintenu la plus haute qualité dans la production de l'huile d'olive italienne.

L'usine de la "Purity" de Pastene est un modèle d'activité et de propreté. Les méthodes les plus hygiéniques sont employées sous la direction d'italiens experts.

Utilisation de l'Huile d'Olive

C'est une erreur de croire que l'huile d'olive ne sert exclusivement que pour assaisonner la salade!

On s'en sert couramment dans la confection du manger, soit en friture, soit dans des recettes culinaires très variées.

Dans les cuisines célèbres d'Europe et dans les meilleurs restaurants de Rome et de Paris, l'huile d'olive est universellement employée.

L'huile d'olive "Purity" de Pastene peut servir plus qu'une fois. Elle n'absorbe aucune des odeurs ni des goûts des aliments, au contraire, elle donne une délicate saveur à tous les aliments cuits avec cette huile.

Essayez l'huile d'olive "Purity" de Pastene pour les pommes de terre frites à la française. Ensuite, la même huile peut être employée pour cuire du poisson, des huîtres, gâteaux de blé, croquettes ou autres aliments.

Si vous détestez les désagréables odeurs fumeuses de la friture dans la graisse, éliminez-les avec de la "Purity" de Pastene. Non seulement c'est la méthode de cuisinier la plus saine et la plus agréable au goût, mais c'est aussi la plus propre et la plus pure.

La querelle du Gruyère

(FABLE)

Au grand concours des "HISTOIRES à DORMIR DEBOUT" organisé par notre excellent confrère "L'ECLAIREUR de RHONE et LOIRE" (Grand quotidien hebdommadaire) notre Collaborateur soussigné a obtenu le premier Prix, avec la Fable ci-après.

Nous nous empressons de recommander cette composition à ceux de nos lecteurs éprouvant quelques difficultés à trouver le sommeil.

N. D. L. R.

Mon discours bienfaisant, précis et salutaire
Ne s'adresse en réalité
Qu'aux seuls amateurs de Gruyère.
Et ceci dit, je veux dans l'impartialité
Evoquer aujourd'hui cette absurde querelle
Dont la cause n'est pas nouvelle
Et qui bien souvent pousse à bout
Tous ceux dont le Gruyère a su charmer le goût.
Les susdits amateurs en deux clans se divisent:
D'aucuns vous disent
Qu'un Gruyère est fameux lorsque son sein fait voir
Des trous en pomme d'arrosoir
Creusant jusqu'au tréfonds miné de galeries
Des labyrinthes par séries.
Les autres partisans, en rompant le contact,
Clament que rien ne vaut un Gruyère compact
Et que jamais son flanc d'ivoire
Ne doit offrir à l'œil l'aspect d'une écumoire
Aux deux sons de cloche entendus
Pour bien peu, semble-t-il, les esprits sont tendus.
Mais comment distinguer dans cette polémique
Le vrai Gruyère bénéfique?
Mieux vaudrait je crois dès l'abord
Entre opposants créer l'accord
Et le créer selon l'archaique monarque
Salomon, justicier de marque,
Lequel en toute chose et lieu
Savait trancher par le juste milieu.
Imitant Salomon et vénérant ses mânes
On peut dire aux Gruyèromanes:
—"Embrassez vous, Messieurs; trève de discussions!
Au fromage moyen, faites des concessions.
Des trous, ni point, ni trop; un peu, mais pâte fine.
Quant à la conclusion, elle arrive en sourdine
Aux termes du suivant quatrain
Pouvant vous servir de refrain:"—

. . . .

Dans le Gruyère délectable,
Ornement d'une bonne table,
Il faut des trous, pas trop n'en faut:
L'EXCES EN TROUS EST UN DEFAUT!...

(Mai 1931) F. PAYS.

Au sujet du boeuf Canadien

Dans un nouveau livre de cuisine que se propose de publier sous peu le Service du classement du bœuf du Ministère fédéral du l'Agriculture, la question "Pourquoi manger du bœuf" reçoit une réponse pratique: "Le goût naturel de l'homme pour la viande repose sur une saine base scientifique, car le bœuf contient non seulement les éléments nécessaires au développement rationnel du corps humain, mais il complète dans une large mesure la valeur de beaucoup des aliments nutritifs trouvés dans les grains et les légumes. Le bœuf est une source très utile de protéine, l'élément qui construit les tissus; la chaleur et l'énergie sont fournies par la graisse et cette viande fournit également des quanités considérables de sels minéraux et de vitamines, sous une forme promptement assimilable."

D'après une évaluation récente, la consommation de la viande de bœuf au Canada est d'environ 60 livres par tête de la population. Dans une ville comme celle de Montréal où la population est estimée à un million et quart, ceci signifie que l'on emploie plus de 100 tonnes de bœuf tous les jours de l'année, soit un total de 37,000 tonnes par an.

Dans une ville comme celle de Toronto, où la population est de 750,000, il faut 22,500 tonnes de bœuf pour faire de la soupe et des rôtis.

Ceci représente une quantité de 125,000 animaux, pesant en moyenne 600 livres chacun, habillés, pour alimenter une ville de la dimension de Montréal, et 75,000 animaux du même poids, habillés, pour alimenter une ville de la dimension de Toronto. Il n'y a actuellement que 30 pour cent de cette quantité qui soit d'une qualité suffisante pour être classée par le Gouvernement.

Lorsqu'un boucher ou un commis dans un magasin de viande vous offre du bœuf "de choix" ou "bon", ne vous imaginez pas que ce bœuf est toujours classé par le Gouvernement. Les viandes classées par le Gouvernement ne sont que les coupes du meilleur bœuf canadien, soigneusement choisies quant à la qualité, et ces coupes sont marquées en bleu et en rouge pour protéger les consommateurs. La marque paraît sur toutes les coupes importantes du détail. Demandez du bœuf "de choix", classé par le Gouvernement, et vous aurez de la viande de la meilleure qualité; le bœuf marqué "bon" est aussi une viande de très bonne qualité comestible. Insistez pour que le bœuf que le commerçant vous remet porte la marque rouge ou bleue.

Une enquête conduite dernièrement dans les boucheries de détail à Ottawa, par un inspecteur du Service de classement du bœuf du Ministère fédéral de l'Agriculture, montre que 35 magasins sur 51 vendent du bœuf classé, la plupart parce que le commerce le demande. Sur les 16 autres magasins, la majorité disent qu'ils sont prêts à se procurer le produit classé par le gouvernement dès que leurs clients le leur demanderont. La marque officielle rouge ou bleue sur chaque coupe est une garantie de qualité pour le consommateur et le seul moyen d'être sûr d'avoir de la viande tendre, succulente, de bons steaks ou de bons rôtis, est d'acheter du bœuf par qualité. La ménagère qui s'y connaît achète aujourd'hui le bœuf par qualité, "de choix" ou "bon", et elle exige la marque rouge ou bleue. Si vous ne l'avez pas déjà essayé, demandez à votre boucher de vous donner du bœuf classé — vous le trouverez sûrement de votre goût. Soixante pour cent des ménagères d'Ottawa achètent aujourd'hui du bœuf classé par le gouvernement; elles le préfèrent à l'autre.

Réponse à une Educatrice

(*voir page 31*)

foyer, et mener ses enfant. à bien, au point de vue moral et physique.

L'école, qui est la préparation à la vie, doit contribuer à former la petite fille (à tous les degrés de l'enseignement), à la vie qui l'attend, qui est celle du ménage.

L'instruction ménagère étant recommandée aux jeunes enfants, pour les entraîner et développer leur esprit d'observation, l'est à coup sûr aux élèves avancées... Dordinaire, un attrait naturel les pousse vers tout ce qui a rapport à cette science... Mais, si elles ont à décrocher un diplôme, la tête dans les mains, et les pouces sur les oreilles, elles s'appliquent à répéter des phrases dont elles-mêmes reconnaissent trop souvent l'inutilité. Pas un mot, pas une question sur leurs devoirs futurs! Est-ce là une préparation à la vie de famille?

Il importe donc que l'école seconde la bonne volonté des jeunes filles sérieuses, en faisant de l'enseignement ménager un point important d'examen, pour l'obtention du diplôme élémentaire, modèle ou académique.

Pour exciter mon enthousiasme, on me dit: "parlez tant que vous voudrez de réformes, vous ne changerez rien aux choses; *et, malgré cela, ma chère sœur, il me reste encore un brin de courage pour vous écrire toutes mes espérances dans l'avenir.*

Rassurons-nous, en effet, il n'y a rien de brusque *dans la nature, et en...* éducation! *Voilà des objections qu'on nous posait, en* 1904, *et qu'on ose encore mettre sous nos yeux, en* 1914. *A savoir:*

1° Les programmes sont déjà trop chargés.

2° Nos jeunes filles doivent être préparées à gagner leur vie.

3° Il est d'excellentes femmes qui n'ont jamais suivi des cours d'enseignement ménager.

A quoi je répète et je réponds avec d'autres: Enlevons quelque chose, des programmes, mais ajoutons ce qu'il importe le plus à la femme de savoir. Sans notions ménagères, la famille s'en va à la ruine, les enfants meurent, et l'hygiène en général n'est pas comprise, ni pratiquée. Laure Conan, la plus distinguée de nos stylistes, et qui fait autorité chez nous, par ses études sur les us et coutumes de nos compatriotes, ne dit-elle pas dans sa brochure "Aux Canadiennes": "N'oubliez pas que sans la science du ménage "la femme la mieux intentionnée, la mieux "douée, ne peut rendre la vie agréable à ceux "qui l'entourent... Un maîtresse de maison ne "se forme pas du jour au lendemain. Pour bien "diriger un ménage, il faut la connaissance, "l'entente de beaucoup de choses. L'incapacité "et l'incurie de bien des femmes ont souvent des "conséquences désastreuses: le dégoût d'un intérieur en désordre et d'une nourriture mal ap- "prêtée conduit bien des hommes aux hôtels, aux "clubs, et... à l'alcoolisme".

Pour ce qui est de la deuxième objection, j'affirme qu'un grand nombre de nos jeunes filles laissent l'école, pour satisfaire un goût de luxe, pour gagner de jolies toilettes qui charmera le jeune homme de leur choix, et par là trouver à s'établir plus vite et plus avantageusement. Les voilà donc celles-là aussi nécessitant tous les secours de la science ménagère.

La troisième objection a moins de portée que les autres, parce qu'elle est le fruit de l'irréflexion et de l'inexpérience.

A-t-on eu le bonheur de connaître une femme à l'esprit élevé, doublé d'un grand cœur, qui s'est trouvée dans d'heureuses circonstances à recevoir la bonne semence; qui, par ses talents, son esprit d'observation, a réussi à charmer son mari, j'oserais dire à le régaler, parfois, (ce qu'un homme ne dédaigne pas) et peut-être même à élever de braves enfants faisant l'honneur de la patrie, pour cette exception, l'on va condamner ses sœurs moins heureuses, à végéter, à deviner un savoir de première importance? Ce n'est certes pas logique. D'ailleurs, l'année dernière encore, en plein parlement, M. Black disait: "I think the "day should not be far distant when the govern- "ment will undertake to educate mothers how to "feed babies, and women generally how to cook "food."

Oh! ma chère sœur Marguerite, si le sujet ne vous touchait pas d'aussi près que moi, je serais confuse de vous avoir accablée aussi longtemps de mon griffonnage, mais nous travaillons à la même belle et grande cause, nos aspirations sont les mêmes!

A votre tour, je vous en prie, faites-moi connaître vos impressions sur notre système d'éducation; de vous, qui venez de quitter la France, une petite étude comparative serait des plus intéressante.

La Vie Moderne

(*suite de la page 21*)

par exemple, les places sont assignées conformément au protocole contenu dans cette charte des préséances qu'est le *décret de Messidor*.

Un ecclésiastique occupe toujours la place d'honneur, à droite de la maîtresse de maison.

Une veuve qui reçoit des invités partagera la présidence du repas avec un parent âgé, ou même sa mère, sa fille ou un ami âgé.

Un veuf présidera en face de sa fille, d'une parente âgée ou d'une dame amie.

Deux demoiselles âgées, deux sœurs, partageront également la présidence, en vis-à-vis.

(*à suivre*)

18 MILLIONS DE BOITES PAR ANNÉE

La demande des pois "Soleil" est si grande que cette quantité ne suffit pas à satisfaire les consommateurs. Cette popularité est due à la qualité incomparable des pois "Soleil". Cette énorme production et notre pouvoir d'achat nous permettent de vous offrir ces délicieux pois à des prix excessivement bas encore jamais vus pour des pois importés.

7 GROSSEURS A VOTRE CHOIX

Sur extra fins		Extra fins	Très fins
Fins	Mi-fins	Moyens	Moyens gros

En vente dans les

MAGASINS INDEPENDANTS VICTORIA

Coopération de

LAPORTE-MARTIN LIMITEE

Epiciers et Manufacturiers — Montréal

Les plus fins et les plus délicats au monde. Cultivés avec art. Uniformes comme grosseur et qualité

LAPORTE-MARTIN, LIMITÉE
Montréal



Petits Pois SOLEIL

5 juillet 1931 Vol. I - No 9 Prix: 25 cents

La Revue Culinaire



132, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canada



COCKTAIL "24"

½ verre de Dubonnet
½ verre de Dry Gin Hills & Underwood
½ jus de citron
1 goutte d'Angustura
Glace concassée. Servir bien frappé.

HILLS and UNDERWOOD

London Dry Gin

"Le Gin que vous redemanderez!"

la revue culinaire

Vol. I. Numéro 9. **15 JUILLET 1931** **Prix du numéro: 25 cents**

Gaston Duquette
Secrétariat

A.-A. Côté
Comptabilité

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
Edifice Transportation
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

GASTON BOINNARD
Editeur

J. Jutras
Directeur de la circulation
4638 Marquette
CHerrier 7677

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

MENU

Pages

EDITORIAL

LA GASTRONOMIE

LA VIE MODERNE

LES ECOLES MENAGERES PROVINCIALES

DIVERS

AVIS A NOS LECTEURS

Les trois-quarts de notre tirage sont adressés directement chaque mois à nos abonnés; il en résulte que notre distribution dans les dépots de journaux est limitée. A ce sujet, nous avons reçu quelques lettres des lecteurs qui achètent notre revue au numéro et qui souvent sont obligés de s'adresser à deux ou trois endroits avant d'obtenir notre dernier volume, on nous demande notre tarif pour abonnements de six mois.

Nous acceptons volontiers de nous rendre à cette invitation dans un but de propagande et pour continuer de plus en plus notre politique de vente aux lecteurs par abonnements.

Donc, dès à présent, on peut s'abonner pour six mois en envoyant à la Revue Culinaire un chèque ou mandat payable au pair à Montréal pour le montant de $1.50.

L'abonné de six mois pourra renouveler pour un nouveau semestre contre un autre versement de $1.00, ce qui complètera le prix de l'abonnement d'un an.

Nous pensons que cette nouvelle facilité sera appréciée de nos amis lecteurs.



Philosophie Culinaire

Les écrivains continuent d'écrire des livres de cuisine. Ils mettent autour de leurs recettes de la verve et de la philosophie, des souvenirs, de l'histoire et toutes sortes de condiments intellectuels. Ainsi suivent-ils l'exemple de Brillat-Savarin, le bon maître du genre. M. Alain Laubreaux, romancier, poète, essayiste, particulièrement l'auteur de ce roman fort estimé: Le Corset Noir, *nous donne dans son livre:* l'Amateur de cuisine (*Editions Denoel et Steele*), *autant de pensées savoureuses que de précieuses indications pour enrichir notre table. On lira les recettes. Citons les pensées ou, du moins, quelques-unes des pensées.*

"Il y a des gens qui attendent d'être à table pour vous parler de tout, et principalement de rien, ne mangent pas et vous empêchent de manger."

"Ne vous désolez pas si le troisième convive, à la dernière minute, manque au rendez-vous. Quand il y en a pour trois, il y en a pour deux."

"Un bon cœur se confesse dans l'apprêt d'un bon dîner."

"Rien n'est plus difficile et compliqué à composer qu'un repas simple."

"La cuisine est un art, certes, mais l'artiste est aussi souvent celui qui la mange que celui qui la fait."

"Pour moi, la femme d'un généreux amphitryon est toujours vertueuse."

"Seul un gourmand est assez généreux pour rechercher à table le voisinage de la moins jolie."

"Il ne faut pas juger les gens sur la mine, ni les vins sur la bouteille."

"A vingt ans on boirait n'importe quoi; à trente ans on aime mieux le bourgogne; à quarante le bordeaux plus voluptueux, plus calme, est le préféré; après cinquante ans on ne boit plus, on déguste."

"Plus on aime, moins on aime aimer; plus on mange, plus on aime manger."

"L'amour de la chère est le dernier amour, celui qui console de tous les autres."

"Je voudrais, à l'heure de ma mort, être atteint d'une incurable maladie d'estomac, pour n'avoir rien à regretter."

GASTON BOINNARD.



La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

(*Voir les numéros précédents.*)

Influence de la gourmandise sur le bonheur conjugal.

Enfin, la gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale.

Deux époux gourmands ont, au moins une fois par jour, une occasion agréable de se réunir; ils ont un sujet de conversation toujours renaissant; ils parlent non seulement de ce qu'ils mangent, mais encore de ce qu'ils ont mangé, de ce qu'ils mangeront, de ce qu'ils ont observé chez les autres, des plats à la mode, des inventions nouvelles, etc.; et on sait que les causeries familières (*chit chat*) sont pleines de charmes.

La musique a sans doute aussi des attraits bien puissants pour ceux qui l'aiment; mais il faut s'y mettre, c'est une besogne.

D'ailleurs, on est quelquefois enrhumé, la musique est égarée, les instruments sont discords, on a la migraine, il y a du chômage.

Au contraire, un besoin partagé appelle les époux à table, le même penchant les y retient; ils ont naturellement l'un pour l'autre ces petits égards qui annoncent l'envie d'obliger, et la manière dont se passent les repas entre pour beaucoup dans le bonheur de la vie.

Cette observation assez neuve en France, n'avait point échappé au moraliste anglais Fielding, et il l'a développée en peignant, dans son roman de *Paméla*, la manière diverse dont deux couples mariés finissent leur journée.

Le premier est un lord, l'aîné, et par conséquent le possesseur de tous les biens de la famille.

Le second est son frère puîné, époux de Paméla; déshérité à cause de son mariage, et vivant du produit de sa demi-paye, dans un état de gêne assez voisin de l'indigence.

Le Lord et sa femme arrivent de différents côtés, et se saluent froidement, quoiqu'ils ne se soient pas vus de la journée. Ils s'asseyent à une table splendidement servie, entourée de laquais brillants d'or, se servent en silence et mangent sans plaisir. Cependant, après que les domestiques se sont retirés, une espèce de conversation s'engage entre eux; bientôt l'aigreur s'en mêle: elle devient querelle, et ils se lèvent furieux pour aller, chacun dans son appartement, méditer sur la douceur du veuvage.

Son frère, au contraire, en arrivant dans son modeste appartement, est accueilli avec le plus tendre empressement. Il s'assied près d'une table frugale; mais les mets qui lui sont servis peuvent-ils ne pas être excellents? C'est Paméla elle-même qui les a apprêtés! Ils mangent avec délices, en causant de leurs affaires, de leurs projets, de leurs amours. Une demi-bouteille de madère leur sert à prolonger le repas et l'entretien; enfin un doux sommeil leur fera oublier le présent et rêver un meilleur avenir.

Honneur à la gourmandise, telle que nous la présentons à nos lecteurs, et tant qu'elle ne détourne l'homme ni de ses occupations ni de ce qu'il doit à sa fortune! car, de même que les dissolutions de Sardanapale n'ont pas fait prendre les femmes en horreur, ainsi les excès de Vitellius ne peuvent pas faire tourner le dos à un festin savamment ordonné.

La gourmandise devient-elle gloutonnerie, voracité, crapule, elle perd son nom et ses avantages, échappe à nos attributions, et tombe dans celles du moraliste, qui la traitera par ses conseils, ou du médecin, qui la guérira par les remèdes.

La *gourmandise*, telle que le professeur l'a caractérisée dans cet article, n'a de nom qu'en français; elle ne peut être désignée ni par le mot latin *gula*, ni par l'anglais *gluttony*, ni par l'allemand *lusternheit;* nous conseillons

donc à ceux qui seraient tentés de traduire ce livre instructif, de conserver le substantif, et de changer seulement l'article; c'est ce que tous les peuples on fait pour la coquetterie et tout ce qui s'y rapporte.

N'est pas gourmand qui veut.

Il est des individus à qui la nature a refusé une finesse d'organes, ou une tenue d'attention sans lesquelles les mets les plus succulents passent inaperçus.

La physiologie a déjà reconnu la première de ces variétés, en nous montrant la langue de ces infortunés mal pourvue des houpes nerveuses destinées à inhaler et apprécier les saveurs. Elles n'éveillent chez eux qu'un sentiment obtus; ils sont pour les saveurs ce que les aveugles sont pour la lumière.

La seconde se compose des distraits, des babillards, des affairés, des ambitieux et autres, qui veulent s'occuper de deux choses à la fois, et ne mangent que pour se remplir.

Napoléon

Tel était entre autres Napoléon: il était irrégulier dans ses repas, et mangeait vite et mal; mais là se retrouvait aussi cette volonté absolue qu'il mettait à tout. Dès que l'appétit se faisait sentir, il fallait qu'il fût satisfait, et son service était monté de manière qu'en tout lieu et à toute heure on pouvait, au premier mot, lui présenter de la volaille, des côtelettes et du café.

Gourmands par prédestination

Mais il est une classe privilégiée qu'une prédestination matérielle et organique appelle aux jouissances du goût.

J'ai été de tout temps *Lavatérien et Galliste:* je crois aux dispositions innées.

Puisqu'il est des individus qui sont évidemment venus au monde pour mal voir, mal marcher, mal entendre, parce qu'ils sont nés myopes, boiteux ou sourds, pourquoi n'y en aurait-il pas d'autres qui ont été prédisposés à éprouver plus spécialement certaines séries de sensations?

D'ailleurs, pour peu qu'on ait du penchant à l'observation, on rencontre à chaque instant dans le monde des physionomies qui portent l'empreinte irrécusable d'un sentiment dominant, tel qu'une impertinence dédaigneuse, le contentement de soi-même, la misanthropie, la sensualité, etc., etc. A la vérité, on peut porter tout cela avec une figure insignifiante; mais quand la physionomie a un cachet déterminé, il est rare qu'elle soit trompeuse.

Les passions agissent sur les muscles, et très souvent, quoiqu'un homme se taise, on peut lire sur son visage les divers sentiments dont il est agité. Cette tension, pour peu qu'elle soit habituelle, finit par laisser des traces sensibles, et donne ainsi à la physionomie un caractère permanent et reconnaissable.

Prédestination sensuelle.

Les prédestinés de la gourmandise sont en général d'une stature moyenne; ils ont le visage rond ou carré, les yeux brillants, le front petit, le nez court, les lèvres charnues et le menton arrondi. Les femmes sont potelées, plus jolies que belles, et visant un peu à l'obésité.

Celles qui sont principalement friandes ont les traits plus fins, l'air plus délicat, sont plus mignonnes, et se distinguent surtout par un coup de langue qui leur est particulier.

C'est sous cet extérieur qu'il faut chercher les convives les plus aimables; ils acceptent tout ce qu'on leur offre, mangent lentement, et sabourent avec réflexion. Ils ne se hâtent point de s'éloigner des lieux où ils ont reçu une hospitalité distinguée; et on les a pour la soirée, parce qu'ils connaissent tous les jeux et passetemps qui sont les accessoires ordinaires d'une réunion gastronomique.

Ceux, au contraire, à qui la nature a refusé l'aptitude aux jouissances du goût, ont le visage, le nez et les yeux longs; quelle que soit leur taille, ils ont dans leur tournure quelque chose d'allongé. Ils ont les cheveux noirs et plats, et manquent surtout d'embonpoint; ce sont eux qui ont inventé les pantalons.

Les femmes que la nature à affligées du même malheur sont anguleuses, s'ennuient à table, et ne vivent que de boston et de médisance.

Cette théorie physiologique ne trouvera, je l'espère, que peu de contradicteurs, parce que chacun peut la vérifier autour de soi: je vais cependant encore l'appuyer par des faits.

Je siègeais un jour à un très grand repas, et j'avais en face une très jolie personne dont la figure était tout à fait sensuelle. Je me penchai vers mon voisin, et lui dis tout bas qu'avec des traits pareils il était impossible que cette demoiselle ne fût pas très gourmande. "Quelle folie! me répondit-il; elle a tout au plus quinze ans; ce n'est pas encore l'âge de la gourmandise... Au surplus, observons..."

Les commencements ne me furent pas favorables: j'eux peur de m'être compromis; car, pendant les deux premiers services, la jeune fille fut d'une discrétion qui m'étonnait, et je craignais d'être tombé sur une exception, car il y en a pour toutes les règles. Mais enfin le dessert vint, dessert aussi brillant que copieux, et qui me rendit l'espérance. Mon espoir ne fut pas déçu; non seulement elle mangea de tout ce qu'on lui offrit, mais encore elle se fit servir des plats qui étaient les plus éloignés d'elle.

Enfin elle goûta à tout; et le voisin s'étonnait de ce que ce petit estomac pouvait contenir tant de choses. Ainsi fut vérifié mon diagnostic, et la science triompha encore une fois.

A deux ans de là, je rencontrai encore la même personne; c'était huit jours après son mariage: elle s'était développée tout à fait à son avantage; elle laissait pointer un peu de coquetterie, et étalant tout ce que la mode permet de montrer d'attraits, elle était ravissante. Son mari était à peindre: il ressemblait à un certain ventriloque qui savait rire d'un côté et pleurer de l'autre, c'est-à-dire qu'il paraissait très content de ce qu'on admirait sa femme; mais dès qu'un amateur avait l'air d'insister, il était saisi du frisson d'une jalousie très apparente. Ce dernier sentiment prévalut; il emporta sa femme dans un département éloigné, et là, pour moi, finit sa biographie.

Je fis une autre fois une remarque pareille sur le duc Decrès, qui a été si longtemps ministre de la marine.

On sait qu'il était gros, court, brun, crépu et carré; qu'il avait le visage au moins rond, le menton relevé, les lèvres épaisses et la bouche d'un géant; aussi je le proclamai sur le champ amateur prédestiné de la bonne chère et des belles.

Cette remarque physiognomonique, je la coulai bien doucement et bien bas dans l'oreille d'une dame fort jolie et que je croyais discrète. Hélas! je me trompai! elle était fille d'Eve, et mon secret l'eût étouffé. Aussi, dans la soirée, l'Excellence fut instruite de l'induction scientifique que j'avais tirée de l'ensemble de ses traits.

C'est ce que j'appris le lendemain par une lettre fort aimable que m'écrivit le duc, et par laquelle il se défendait avec modestie de posséder les deux qualités, d'ailleurs fort estimables, que j'avais découvertes en lui. Je ne me tins pas pour battu. Je répondis que la nature ne fait rien en vain; qu'elle l'avait évidemment formé pour de certaines missions, que, s'il ne les remplissait pas, il contrariait son vœu; qu'au reste, je n'avais aucun droit à de pareilles confidences, etc., etc.

La correspondance resta là; mais, peu de temps après, tout Paris fut instruit par la voie des journaux de la mémorable bataille qui eut lieu entre le ministre et son cuisinier, bataille qui fut longue, disputée et où l'Excellence n'eut pas toujours le dessus. Or, si après une pareille aventure le cuisinier ne fut pas renvoyé (et il ne le fut pas), je puis, je crois, en tirer la conséquence que le duc était absolument dominé par les talents de cet artiste, et qu'il désespérait d'en trouver un autre qui sût flatter aussi agréablement son goût; sans quoi il n'aurait jamais pu surmonter la répugnance toute naturelle qu'il devait éprouver à être servi par un préposé aussi belliqueux.

Comme je traçais ces lignes par une belle soirée d'hiver, M. Cartier, ancien premier violon de l'Opéra et démonstrateur habile, entre chez moi et s'assied près de mon feu. J'étais plein de mon sujet, et le considérant avec attention: "Cher professeur," lui dis-je, "comment se fait-il que vous ne soyez pas gourmand, quand vous en avez tous les traits?" — "Je l'étais très fort", répondit-il, "mais je m'abstiens. — Serait-ce par sagesse?" lui répliquai-je. Il ne répondit pas, mais il poussa un soupir à la Walter Scott, c'est-à-dire tout à fait semblable à un gémissement.

Gourmands par état.

S'il est des gourmands par prédestination, il en est aussi par état; et je dois en signaler ici quatre grandes théories: les financiers, les médecins, les gens de lettres et les dévots.

Les financiers.

Les financiers sont les héros de la gourmandise. Ici, *héros* est le mot propre, car il y avait combat; et l'aristocratie nobiliaire eût écrasé les financiers sous le poids de ses titres et de ses écussons, si ceux-ci n'y eussent opposé une table somptueuse et leurs coffres-forts. Les cuisiniers combattaient les généalogistes, et quoique les ducs n'attendissent pas d'être sortis pour persifler l'amphitryon qui les traitait, ils étaient venus, et leur présence attestait leur défaite.

D'ailleurs tous ceux qui amassent beaucoup d'argent, et avec facilité, sont presque indispensablement obligés d'être gourmands.

L'inégalité des conditions entraîne l'inégalité des richesses, mais l'inégalité des richesses n'amène pas l'inégalité des besoins! et tel qui pourrait payer chaque jour un dîner suffisant pour cent personnes est souvent rassasié après avoir mangé une cuisse de poulet. Il faut donc que l'art use de toutes ses ressources pour ranimer cette ombre d'appétit par des mets qui le soutiennent sans dommage et le caressent sans l'étouffer. C'est ainsi que Mondor est devenu gourmand, et que de toutes parts les gourmands ont accouru auprès de lui.

Aussi, dans toutes les séries d'apprêts que nous présentent les livres de cuisine élémentaire, il y en a toujours un ou plusieurs qui portent pour qualification: *à la financière*. Et on sait que ce n'était pas le roi, mais les fermiers généraux qui mangeaient autrefois le premier plat de petits pois, qui se payait toujours huit cent francs.

Les choses ne se passent pas autrement de nos jours: les tables financières continuent à offrir tout ce que la nature a de plus parfait, les serres de plus précoce, l'art de plus exquis; et les personnages les plus historiques ne dédaignent point de s'asseoir à ces festins.

Les médecins.

Des causes d'une autre nature, quoique non moins puissantes, agissent sur les médecins: ils sont gourmands par séduction, et il faudrait qu'ils fussent de bronze pour résister à la force des choses.


BOULTON'S
EXTRA
LONDON DRY
GIN
PROCESS


JOHNNIE
WALKER



Les chers docteurs sont d'autant mieux accueillis que la santé, qui est sous leur patronage, est le plus précieux de tous les biens; aussi sont-ils enfants gâtés dans toute la force du terme.

Toujours impatiemment attendus, ils sont accueillis avec empressement. C'est une jolie malade qui les engage; c'est une jeune personne qui les caresse; c'est un père, c'est un mari, qui leur recommandent ce qu'ils ont de plus cher. L'espérance les tourne par la droite, la reconnaisance par la gauche; on les embecque comme des pigeons; ils se laissent faire, et en six mois l'habitude est prise, ils sont gourmands sans retour (*past redemption*).

C'est ce que j'osai exprimer un jour dans un repas où je figurais, moi neuvième, sous la présidence du docteur Corvisart. C'était vers 1806:

"Vous êtes", m'écriai-je du ton inspiré d'un prédicateur puritain, "vous êtes les derniers restes d'une corporation qui jadis couvrait toute la France. Hélas! les membres en sont anéantis ou dispersés: plus de fermiers généraux, d'abbés, de chevaliers, de moines blancs tout le corps dégustateur réside en vous seul. Soutenez avec fermeté un si grand poids, dussiez-vous essuyer le sort de trois cents Spartiates au pas des Thermopyles."

Je dis, et il n'y eut pas une réclamation: nous agîmes en conséquence, et la vérité reste.

Je fis à ce dîner une observation qui mérite d'être connue.

Le docteur Corvisart, qui était fort aimable quand il le voulait, ne buvait que du vin de Champagne frappé de glace. Aussi, dès le commencement du repas et pendant que les autres convives s'occupaient à manger, il était bruyant, conteur, anecdotier. Au dessert, au contraire et quand la conversation commençait à s'animer, il devenait sérieux, taciturne et quelquefois morose.

De cette observation et de plusieurs autres conformes, j'ai déduit le théorème suivant: "*Le vin de Champagne, qui est excitant dans ses premiers effets* (*ab initio*), *est stupéfiant dans ceux qui suivent* (*in recessu*); ce qui est au surplus un effet notoire du gaz acide carbonique qu'il contient".

Objurgation.

Puisque je tiens les docteurs à diplôme, je ne veux pas mourir sans leur reprocher l'extrême sévérité dont ils usent envers leurs malades.

Dès qu'on a le malheur de tomber dans leurs mains, il faut subir un kyrielle de défenses, et renoncer à tout ce que nos habitudes ont d'agréable.

Je m'élève contre la plupart de ces interdictions comme inutiles.

Je dis *inutiles*, parce que les malades n'appètent presque jamais ce qui leur serait nuisible.

Le médecin rationnel ne doit jamais perdre de vue la tendance naturelle de nos penchants, ni oublier que si les sensations douloureuses sont funestes par leur nature, celles qui sont agréables disposent à la santé. On a vu un peu de vin, une cuillerée de café, quelques gouttes de liqueur, rappeler le sourire sur les faces les plus hippocratiques.

Au surplus, il faut qu'ils sachent bien, ces ordonnateurs sévères, que leurs prescriptions restent presque toujours sans effet; le malade cherche à s'y soustraire; ceux qui l'environnent ne manquent jamais de raisons pour lui complaire,et on n'en meurt ni plus ni moins.

La ration d'un Russe malade, en 1815, aurait grisé un fort de la halle, et celle des Anglais eût rassasié un Limousin. Et il n'y avait pas de retranchement à y faire, car des inspecteurs militaires parcouraient sans cesse nos hôpitaux, et surveillaient à la fois la fourniture et la consommation.

J'émets mon avis avec d'autant plus de confiance qu'il est appuyé sur des faits nombreux, et que les praticiens les plus heureux se rapprochent de ce système.

Le chanoine Rollet, mort il y a environ cinquante ans, était buveur, suivant l'usage de ces temps antiques; il tomba malade, et la première phrase du médecin fut employée à lui interdire tout usage de vin. Cependant, à la visite suivante, le docteur trouva le patient couché, et devant son lit un corps de délit presque complet, savoir: une table couverte d'une nappe bien blanche, un goblelet de cristal, une bouteille de belle apparence, et une serviette pour s'essuyer les lèvres.

A cette vue il entra dans une violente colère et parlait de se retirer, quand le malheureux chanoine lui cria, d'une voix lamentable: "Ah! docteur, souvenez-vous que quand vous m'avez défendu de boire, vous ne m'avez pas défendu le plaisir de voir la bouteille."

Le médecin qui traitait M. de Montlucin de Pont-de-Veyle fut encore bien plus cruel, car non seulement il interdit l'usage du vin à son malade, mais encore il lui prescrivit de boire de l'eau à grandes doses.

Peu de temps après le départ de l'ordonnateur, madame de Montlucin, jalouse d'appuyer l'ordonnance et de contribuer au retour de la santé de son mari, lui présenta un grand verre d'eau la plus belle et la plus limpide.

Le malade le reçut avec docilité, et se mit à le boire avec résignation; mais il s'arrêta à la première gorgée, et rendant le vase à sa femme: "Prenez cela, ma chère", lui dit-il, "et gardez-le pour une autre fois; j'ai toujours ouï dire qu'il ne falait pas badiner avec les remèdes."

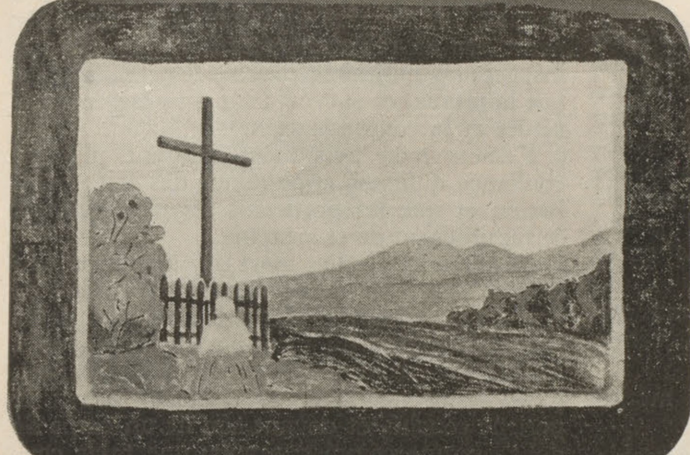
(*à suivre*)

Nos Arts Domestiques

par

K. Nadien

Dernièrement, je lisais, dans un journal de Montréal, cette amusante aventure (si toutefois elle n'est pas plutôt lamentable): Un Montréalais, de retour de New York, montrait orgueilleusement à ses amis quelques achats qu'il avait faits dans la grande cité; parmi ces articles, on pouvait remarquer de beaux lainages, aux rutilantes couleurs; notre ami se félicitait de son bon goût, tout en déplorant le peu de cachet artistique des articles de lainage canadiens.



Scéne du Québec—la croix du chemin. Dessin de Tapis par M. J. Jutras

Quelques jours plus tard, en se promenant sur la rue St. Catherine, quelle ne fut pas la surprise de notre voyageur en apercevant les mêmes lainages dans la devanture d'un magasin.

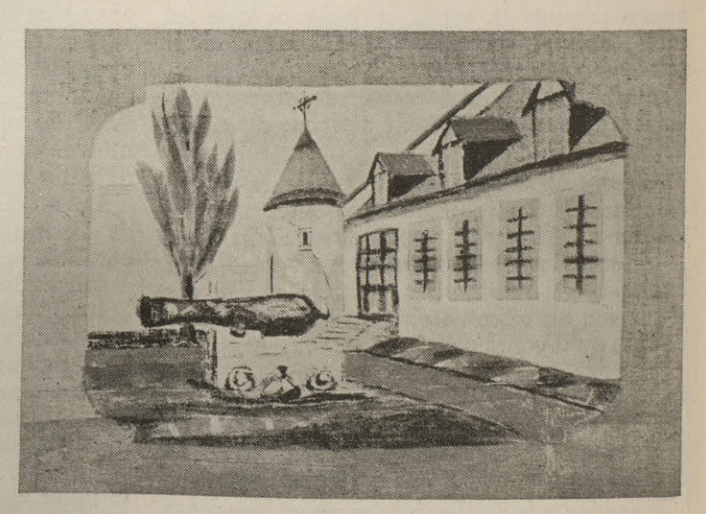
Intrigué, il entre, et demande au vendeur l'origine de ces marchandises et les prix; on lui répond que ce sont des marchandises canadiennes et quant aux prix, ils n'atteignaient pas la moitié de ceux qu'il avait payés à New York.

La morale de cette histoire: c'est que nous ne prêtons pas assez d'attention aux produits canadiens.

Parmi nos petites industries du terroir, il convient de mentionner le tapis canadien, qui rencontre assez de succès auprès des américains.

Dernièrement des efforts ont été faits par des artistes canadiens pour relever l'industrie des tapis et en faire un article artistique, malheureusement le public est loin de soutenir cette œuvre naissante et les artistes après bien des efforts, se désintéressent de cette industrie.

Il ne suffit pas, en effet, d'admirer une œuvre, de complimenter l'artiste; si l'esprit peut en être satisfait, il n'en est pas moins vrai que le corps, même d'un artiste, a besoin de ressources pour subsister; pour cela, il faut qu'il vende ses œuvres et si les revenus sont satisfaisants, son esprit se développera, il pourra faire mieux encore.



Le Chateau de Ramezay. Dessin de Tapis par M. J. Jutras

Pour revenir à la question du tapis, je causais un jour, avec un de nos bons artistes peintres canadiens, M. J. Jutras, et je lui expliquai s


M. J. JUTRAS.

la nécessité de mettre de l'art dans la confection des tapis canadiens.

Cette question parut amuser M. Jutras, il me répondit en effet, qu'il y avait songé et, de fait, le lendemain matin, j'avais le plaisir d'examiner quelques maquettes de tapis, composées par M. Jutras.

L'espace nous manque dans notre revue pour présenter à nos lecteurs tous les charmants modèles signés par M. Jutras. Ces tapis, à vrai dire, ne sont pas terminés, le dessin est imprimé sur la toile finale, il n'y a plus qu'à le broder avec de la laine en suivant le modèle de l'artiste. D'une compréhension facile, ces tapis peuvent être exécutés par n'importe quelle ouvrière qui brode un peu.

La Revue Culinaire s'intéresse beaucoup au développement artistique de notre province, pour cette raison, nous n'avons pas voulu manquer l'occasion qui se présentait de signaler à nos lecteurs les œuvres artistiques de M. J. Jutras, qui ne se contente pas d'être un parfumeur exquis, un excellent peintre de nos belles scènes canadiennes, mais aussi un artiste consommé dans l'art du tapis domestique.

K. NADIEN

Les Vitamines

Il faut du vivant pour nourrir la vie

Jusqu'à ces derniers temps, on mesurait la valeur nutritive des aliments à leur composition chimique et à leur pouvoir calorifique; bien entendu, on recommandait la cuisson. Les crudités étaient dédaignées ou même proscrites comme indigestes et sans valeur. Les travaux de Funck ont modifié ces idées et fait connaître l'importance considérable des "vitamines" dans l'alimentation.

QU'EST CE QUE LES VITAMINES

Sans rien ôter de l'importance de la composition chimique et du rendement des aliments en calories, on a été amené à reconnaître qu'une alimentation doit, pour contenter les besoins de l'organisme, lui apporter des principes vivants, les "vitamines".

Les vitamines ne sont pas, autant qu'on peut le croire, des corps chimiques, mais plutôt des qualités énergétiques de la matière vivante, des "énergies impondérables" qu'elle a fixées. Un aliment cuit, étant un aliment mort, ne contient plus de vitamines. Il importe donc que l'on consomme une certaine quantité d'aliments crus ou vivants.

Un homme qui est exclusivement nourri d'aliments cuits, sa ration fut-elle énorme, est un homme mal nourri: il n'absorbe pas de vitamines. Leur absence dans la nourriture ingérée fait apparaître des troubles que l'on appelle les "maladies de carence". Il faut du vivant pour nourrir la vie. On s'aperçoit qu'un bébé alimenté exclusivement d'un lait condensé, stérilisé, tué par la cuisson, dépérit, succombe au scorbu infantile. Si l'on ajoute à son lait une quantité, fut-elle minime, de jus de citron ou d'orange, ou le guérit rapidement. Pourquoi? Parce que le jus de fruit lui apporte les vitamines qui lui manquaient.

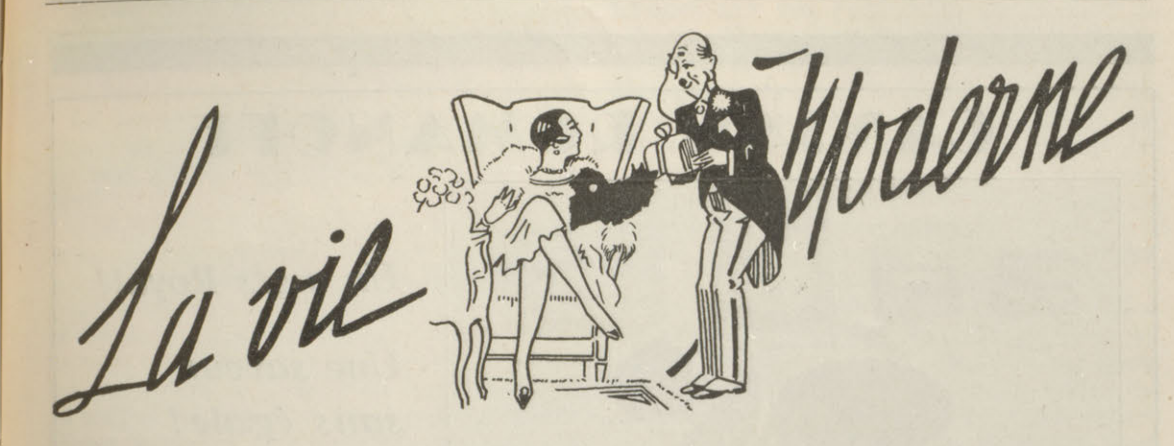
Un régime alimentaire ne peut donc être considéré comme synthétique, normal et naturel, que s'il comporte l'usage quotidien d'une petite quantité de crudités contenant les trois sortes de vitamines que la science désigne sous les trois lettres A.B.C. (Antirachitiques, Antinévrétiques et Antiscorbutiques).

Ces vitamines sont essentiellement fournies par les salades, les hors d'œuvres crus, le blé cru, les fruits crus. La privation de crudités (dont la quantité, du reste, importe peu) étant la source d'une foule de troubles nutritifs que l'on ne peut ramener toujours à leur cause et qui disparaissent à la suite d'un régime rationnel, une certaine dose d'aliments crus s'impose à tous les âges et à toutes les circonstances de la vie.

• • •

Candeur. — Lui. — Impossible de me raser. Mon rasoir ne coupe presque plus.

Elle. — Voyons, chéri, tu ne vas pas me dire que ta barbe est plus dure que le linoléum que j'ai coupé hier.



Comment Recevoir les Invités

Propos de table.

Un bel esprit du dix-huitième siècle, parlant des gens élégants, disait: "*Il faut avoir toujours l'air affairé, ne manger qu'avec beaucoup de lenteur et d'examen des mets, se plaindre de son estomac, faire le vieux, ne boire presque que de l'eau, se dire enfin d'une très petite santé.*"

Les temps ont heureusement changé et tous nos contemporains s'accorderaient à dire qu'un convive prenant ces attitudes à table serait parfaitement insupportable et mal élevé.

D'ailleurs, on peut dire que, de notre temps, le succès a abandonné, dans le monde où l'on dîne, les brillants causeurs. On cause encore au salon, mais à la salle à manger personne ne songe plus à accaparer la direction de la conversation. Tant mieux si l'on peut voir en cela l'indice que l'on mange mieux de notre temps qu'on ne faisait autrefois.

On ne parle guère à table qu'entre voisins immédiats, à moins que le cercle ne soit tout à fait intime.

Cet usage de restreindre la conversation à deux ou trois personnes est plus flatteur pour ces dernières, mais il impose, par contre, une connaissance du monde accomplie car il met en contact permanent, suivi et nècessairement actif, pendant une heure ou deux, des personnes qui souvent ne s'étaient jamais vues avant cette rencontre et qui n'auraient fatalement que des impressions banales à se communiquer si elles ne s'ingéniaient à montrer de l'esprit et de l'affabilité.

L'affabilité est une monnaie plus courante que l'esprit. Un monsieur s'y sentira tout naturellement invité vis-à-vis des dames ses voisines. Celles-ci ne feront que leur devoir en accueillant avec grâce les attentions délicates de leur cavalier.

Pour les uns et pour les autres, être affable consiste à rechercher toutes les occasions d'être agréable, et, au besoin, utile.

Etre agréable, c'est distraire, c'est permettre à l'interlocuteur de communiquer sa pensée; être utile, c'est rendre tous les menus services qu'implique le voisinage de table; c'est verser à boire, passer un objet, etc.

Quant à l'esprit, il n'en faut montrer qu'autant qu'il peut être compris et ne faire de tort à personne, pas plus à ceux qu'il est destiné à éblouir qu'à ceux au sujet de qui il se dépense.

La plaisanterie est la plus dangereuse des formes de l'esprit de conversation.

La bonne cuisine, les vins riches, le voisinage agréable et élégant, cette espèce de vapeur qui flotte dans l'air des réunions mondaines, tout cela met en verve les gens d'esprit.

Si le hasard fait que l'on aborde un sujet relatif aux évènements ou aux hommes du jour, aux opinions et aux usages de ceux que l'on connaît, c'en est fait: la raillerie s'aiguise et fuse. Il ne se passe pas un dîner où les absents ne soient plus ou moins cruellement malmenés. Et cependant, tout le monde sait que l'on ne doit ni médire, ni calomnier, surtout en public, et que le médisant perd toujours l'estime de ceux qui l'ont découvert. Malgré cela, on préfère avoir de l'esprit et passer pour méchant.

En parlant mal des gens ou des choses, en commettant des indiscrétions, on gêne toujours quelqu'un, soit la maîtresse de maison, soit les convives. Les sarcasmes ne sont pas chaque fois relevés, car on tient à éviter des incidents. Mais, après la réunion, ou à la sortie de chez les amphitryons, l'opinion des convives est faite. Des rancunes sont nées, des antipathies, et l'on colporte les médisances dont la responsabilité retombe toujours plus ou moins sur les personnes à la table de qui elles ont été dites.

Ne parlez ni religion, ni politique en termes assez particuliers pour blesser les personnes présentes.

Si vous voulez plaire, parlez avec simplicité, mais dites des choses aimables. La prétention blesse ou ennuie et lorsqu'on s'admire à parler, il est bien rare que l'on soit admiré des autres.

Le farceur n'est pas longtemps amusant. Quand au calembour, il est rare que l'on en rie sans s'écrier aussitôt: "Dieu que c'est bête!"

Occupez-vous sans cesse de vos voisins et ne les délaissez pas ostensiblement pour suivre la conversation avec des convives plus éloignés, sous prétexte que vous vous sentez davantage en communion d'idées avec eux. Cette attitude de votre part blesserait, non seulement ceux qui sont à côté de vous, mais peut-être aussi les maîtres de la maison que vous sembleriez blâmer tacitement de n'avoir pas pressenti vos affinités.

Veillez à n'embarrasser personne par la nature de vos propos. Mettez-vous à la portée des gens à qui vous vous adressez, sans pédanterie, sans affectation, sans essayer de pénétrer dans le détail de leur vie, sans les contraindre à des déclarations ou à des professions de foi, devançant leurs intentions. Défiez-vous des maladresses. Ne critiquez pas certains d'entre les convives que vous ne connaissez pas et qui sont peut-être des parents ou des intimes de ceux-là même à qui vous communiquez vos critiques.

Soyez mesuré dans le compliment. Un monsieur n'adressera à une dame que des éloges polis et sans ambiguité, qui ne sauraient faire naître dans l'esprit de celle qui en est l'objet aucun doute sur la parfaite correction de celui qui les prononce.

Parlez à voix modérée. Ne riez pas bruyamment, mais n'affectez pas d'entretenir des *a parte*. Même si vous ne parlez que pour une seule personne, n'oubliez pas que tout le monde a le droit d'entendre ce que vous dites.

Le voisinage des convives leur permet de tenir des conversations assez prolongées pour sortir de la banalité ordinaire des propos mondains. Un voisin de table abordera avec sa voisine des sujets moins banals que n'en saura trouver un valseur pour occuper le moment de la danse.

C'est aux messieurs que revient l'initiative d'orienter la conversation et de la soutenir, à moins que le hasard ne les mette en contact avec des dames auxquelles ils sont très liés, et, dans ce cas, l'entretien ne souffre aucune difficulté.

Les sujets de conversation sont innombrables, et même aux plus banals on peut donner un tour aimable qui suffit à les rendre intéressants.

La vie mondaine tourne autour du même orbe, elle est éternellement remplie des mêmes faits: on ne vous trouvera donc jamais ridicule de parler comme tout le monde et de ce dont il est naturel que tout le monde se préoccupe. Chacun sait que l'important est d'abord de causer. On vous saura gré de votre bonne humeur, de votre affabilité communicative. Dès que vous aurez échangé une dizaine de phrases sur la saison, sur la fraîcheur des fleurs de la table, sur le goût et le charme des maîtres de la maison, etc., les idées surgiront sans peine, avec les similitudes d'opinions, les communautés de relations, d'affections.

Il suffit d'un voisinage de dîner pour créer entre deux personnes une sympathie durable.

Par contre, si le hasard vient à rapprocher des gens dont les idées, les goûts et l'humeur sont incompatibles, ils devront avoir, par égard pour les maîtres de la maison, la bonne inspiration de se dominer et de ne pas laisser apparaître, au cours de la réception, leur mutuelle antipathie ou le peu de penchant qu'ils ont les uns pour les autres.

Si ce n'est pour vanter les qualités organisatrices de vos amphitryons, ne vous entretenez pas avec vos voisins de table des détails relatifs au repas que l'on vous sert. Ne discutez pas le menu, ne le lisez même pas avec affectation; ne parlez pas des plats que vous aimez ni de ceux qui vous déplaisent. N'ayez pas l'air de vous apercevoir que vos voisins ou voisines ont eux-mêmes une prédilection marquée pour certains mets par opposition à d'autres. Ne donnez pas d'avis, si ce n'est sur un ton enjoué et ne marquez aucune hostilité pour l'avis des autres. Evitez toute parole, toute allusion, toute insinuation d'où pourrait surgir un débat.

Lorsqu'on vous demande votre avis, exprimez-le avec toutes les prudences et, au besoin, les atténuations susceptibles de donner satisfaction au plus grand nombre. Soyez toujours de l'avis de la maîtresse de maison. Si vous vous apercevez qu'elle a tort, ménagez-là et mettez toute votre habileté à faire dévier l'entretien.

De la salle a manger au salon.

Un grand dîner ne doit pas durer plus de deux heures, sous peine d'occasionner une fatigue malsaine. Il ne faut pas gêner ses invités.

Pour faciliter le passage du salon dans la salle à manger, on a coutume, je le répète, de donner aux messieurs, comme cavalières, les dames qui seront leurs voisines de table.

Cet usage, que l'on respecte dans toute la mesure du possible, permet le retour au salon, à la fin du repas, dans les mêmes conditions d'ordre parfait où s'est effectué le premier défilé.

Lorsque la maîtresse de maison s'est levée pour donner le signal de la fin du repas, son voisin de droite lui offre aussitôt le bras pour aller au salon où le couple se rend, cette fois, en tête du cortège.

Les couples voisins suivent la maîtresse de maison sans complications de protocole. Ce

sont, du moins, les jeunes gens qui, autant que possible, ferment le cortège.

Les couples ne se séparent que dans la partie du salon où sont les sièges et, sans que les dames aient à s'asseoir immédiatement, les messieurs doivent avoir la complaisance de les conduire jusqu'aux chaises qu'elles occupaient avant le repas.

Lorsque leur bras est dégagé, les cavaliers s'inclinent devant les dames qui remercient elles-mêmes par un léger salut. Les conversations continuent, au hasard des nouvelles rencontres et des groupes formés.

Il est alors loisible aux personnes amies que l'ordre des places à table avait éloignées de se retrouver et d'engager des entretiens intimes.

Presque toujours les invités restent quelques instants debout et généralement pendant tout le temps que dure le service du café.

Il est de bon ton, pour les hommes, de laisser aux dames, à ce moment-là, la liberté de causer entre elles. La maîtresse de la maison est alors très entourée et ses amies doivent avoir tout le loisir de lui adresser des compliments proportionnés au degré de l'intimité qui les unit à elle.

• •
•

Quelques instants après le retour au salon, le café, les boissons chaudes et les liqueurs y sont apportés par le valet de chambre et le service en est fait par les soins de la maîtresse de maison en personne.

Les jeunes filles de la maison sont les aides naturelles de leur mère et ce n'est qu'en leur absence ou dans le cas où elles sembleraient ne pas pouvoir s'acquitter seules de cet office que les autres jeunes filles ou les jeunes femmes de l'assistance offriraient leur concours en ces termes.

— Voulez-vous me permettre de vous aider à servir?

On n'est jamais indiscrète en faisant cette proposition. Les amies intimes aident, du reste, spontanément.

Toutefois, il faut laisser à la maîtresse de la maison l'initiative du choix des personnes auxquelles il lui plait de présenter elle-même les tasses.

Les distributrices commencent par s'informer auprès de chaque convive, du breuvage qu'il préfère. Elles s'adressent à lui en ces termes:

— Monsieur, ou madame, prendrez-vous du café ou du thé?

On apporte ensuite les tasses pleines aux trois quarts et l'on présente le sucrier, où chacun prend autant de morceaux qu'il lui plaît.

Lorsqu'ils ont terminé, les messieurs déposent leur tasse sur les plateaux et rendent aux dames le service de les débarrasser. Ce devoir incombe également aux jeunes filles, qui évitent aux dames le soin de se déplacer.

La maîtresse de maison n'a pas à s'occuper d'enlever les tasses ni les objets dont on s'est servi pour le café. Elle sonne un domestique qui doit très discrètement débarrasser.

Au fumoir.

On sert généralement au salon les liqueurs à la suite du café. Ce sont les mêmes dames qui s'informent du goût des invités et présentent les verres. On trouve plus simple, dans bien des maisons, de faire circuler de petits plateaux garnis de lingerie et portant les verres remplis d'avance de liqueurs diverses, parmi lesquelles on choisit sur l'indication de la personne qui offre.

Lorsqu'on dispose d'un fumoir, c'est plutôt dans ce local réservé aux messieurs qu'est fait pour eux le service du café et des liqueurs.

Pour simplifier, on sert le plus souvent le café, aux messieurs comme aux dames, dans le salon.

Ce n'est que pour prendre les liqueurs et fumer qu'on invite les hommes à passer au fumoir ou, à défaut de fumoir, tout simplement dans la salle à manger vite desservie.

La mode anglaise veut même que l'on serve les boissons chaudes à la fin du repas, dans la salle à manger. Elle n'est pas du tout en honneur chez nous, car, après un repas un peu prolongé, tout le monde éprouve le besoin de se lever.

L'organisation du fumoir concerne le maître de la maison, qui a soin d'y réunir des boites de cigares et de cigarettes de goût différent, ainsi que des alcools et des liqueurs.

Le fumoir n'est souvent que le cabinet de travail que l'on a eu soin de ranger.

Le maître remplit au fumoir l'office réservé, dans le salon, à la maîtresse de maison. C'est lui qui sert et distribue. S'il n'y a pas assez de sièges pour tout le monde, on fume debout.

D'ailleurs, il ne faut pas prolonger la station au fumoir, ni laisser trop longtemps les dames dans l'isolement, car la maîtresse de maison serait autorisée à envoyer prévenir les messieurs qu'on les réclame au salon.

On disait autrefois que l'on devait rester dans la maison où l'on a dîné pendant deux heures au moins après le repas. Cet usage est complètement abandonné.

On ne reste auprès des amphitryons qu'une heure, une heure et demie au plus, à moins que la soirée ne se complique d'une réception où d'autres personnes ont été invitées, ou d'une audition d'artistes ou même d'une partie de jeu.

Une heure environ après le café, la maîtresse de maison a soin de faire circuler des rafraîchissements: limonade, bière, orangeade, sirops, sorbets, breuvages, glacés, etc...

Cette fois, c'est le valet de chambre ou la personne de service, qui présente sur les plateaux les verres remplis d'avance.

• •
•

Lorsqu'on quitte les amphitryons chez qui l'on vient de manger, on se contente de les saluer en leur disant:

"Je suis ravi de cette soirée charmante" ou en adressant tout autre compliment empreint de satisfaction. Il faut toutefois se garder de remercier du repas qui a été servi et de faire allusion à sa qualité.

On salue ensuite les personnes amies, et le dernier adieu est pour le maître de la maison.

Quand on quitte trop tôt une maison, il faut partir *à l'anglaise*, en ayant soin de s'excuser en *a parte* auprès des maîtres de la maison. C'est ce que l'on doit faire également lorsqu'on se sent indisposé, car il faut se garder de donner le signal du départ.

Pas plus qu'on ne remercie expressément les amphitryons du repas qu'ils viennent de vous offrir, on ne fait allusion à ce repas dans la visite dite de *digestion*, qui doit être faite dans la huitaine ou du moins au premier jour de réception de la maîtresse de maison.

Lorsque ce jour est trop rapproché de la date du repas, il vaut mieux ajourner la visite à la huitaine suivante. Il est préférable, en effet, de ne pas montrer trop de hâte à se débarrasser d'une politesse.

Après une invitation à un repas, *acceptée ou non*, on doit une visite de digestion.

En principe, on doit également une invitation équivalente adressée dans l'année.

Toutefois, les personnes dont la condition sociale est inférieure sont dispensées de rendre le repas. Elles s'en tiennent alors à la visite de digestion et à une gracieuseté quelconque, telle qu'un bouquet ou une bonbonnière adressée à l'occasion du jour de l'an.

Tel est également le cas des célibataires qui n'ont pas à rendre un repas offert par un ménage. Tout au plus le célibataire peut-il inviter son amphitryon à un dîner, à moins, toutefois, qu'il ne soit assez intime avec le mari et la femme pour rendre le repas au restaurant.

Un veuf est autorisé à rendre un repas chez lui.

• •
•

Au cours de la visite de digestion, qui ne se distingue en rien des autres visites, la maîtresse de maison aura soin de ne faire aucune allusion au repas pris chez elle.

Si quelqu'un de ses invités s'avise d'en parler, elle devra très modestement recevoir l'éloge et se montrer *flattée de l'indulgence* du convive.

D'ailleurs, les convives auront le devoir d'éviter de parler du repas en présence de personnes qui n'y ont pas pris part, soit que ces dernières aient été oubliées par la maîtresse de maison, soit qu'elles aient été omises intentionnellement ou qu'elles ne soient pas des amies intimes.

Si, par maladresse, l'un des visiteurs se laissait aller à faire une allusion déplacée, la maîtresse de maison devrait, sur le champ, faire dévier l'entretien.

LES SERVICES CLASSIQUES.

A la Russe — A la Française.

Il existe deux modes classiques de servir les repas.

1*er* Le *service à la française;*

2*ème* Le *service à la russe.*

Dans le *repas à la française* on fait paraître sur la table chaque service complet qui y figuera pendant tout le temps que peut durer sa consommation.

On distingue dans ce mode de repas trois services successifs:

Le premier service, qui se compose du potage ou hors-d'œuvre, des relevés et des entrées.

Le second service, qui se compose des rôtis, des légumes, et des entremets sucrés.

Le troisième service, qui comprend tout le dessert.

Les relevés et les entrées figurent ainsi sur la table à l'arrivée des invités dans la salle à manger.

Après le premier, le second service est présenté au complet et les rôtis figurent en entier sur la table, avant d'être découpés.

Les plats sont placés sur des réchauds et les mets garantis par des cloches d'argent.

Le dessert succède au second service.

Ce style est assurément flatteur au point de vue de la table. Il favorise l'art du maître d'hôtel et fait oublier le genre restaurant, en ce sens que le menu écrit n'a plus d'utilité pour qu'on se rende compte immédiatement de l'importance de chaque service.

Toutefois, les inconvénients du service à la française sont nombreux. La flamme du réchaud est presque toujours défavorable à la cuisine déjà préparée. On ne peut guère manger les plats bien à point et les sauces se décomposent trop vite. D'autre part, le chaleur est généralement mal entretenue, elle peut dégager des odeurs désagréables, occasionner la production de buée qui se propagent jusque sur la verrerie de la table.

Le transport et le maniement des mets est très compliqué et les accidents fréquents.

• •
•

Le *repas à la russe* comporte sur la table un grand luxe de fleurs en guirlandes et en corbeilles.

Les corbeilles de fruits, les compotiers et les assiettes de petits fours, les confituriers et tous les desserts contribuent au décor pendant toute la durée du service.

Aucun plat, en dehors du dessert, ne figure sur la table. D'ailleurs, il n'y est pas réservé de place, pour l'exposition des plats des deux premiers services.

Parfois, et seulement dans l'intimité, on exhibe devant la maîtresse de maison les grosses pièces avant le découpage.

La dissection est faite par les gens de service, soit sur une crédence, dans la salle à manger, soit tout simplement à l'office ou à la cuisine. Ce système assure toujours plus de rapidité.

Ici, la nécessité du menu écrit s'impose, car rien n'indique aux convives l'importance du repas qui leur est offert.

Le service à la russe semble moins confortable, car il repose sur la confiance des convives, devant qui n'apparaissent généralement pas les pièces dans leur entier.

Il permet toutefois le décor très riche et très gai de la table.

Le repas à la russe comprend les mêmes services que le repas à la française.

La mode actuelle de servir.

C'est le service à la russe qui est adopté de nos jours pour tous les repas d'apparat.

Pour les lunchs, on s'en tient encore à la mode française, car tout est sur la table lorsqu'arrivent les convives.

En famille et pour tous les repas sans cérémonie, on adopte le service *mixte*, qui consiste à disposer au milieu de la table ou de chaque côté de la corbeille des dessous de plat ou des réchauds sur lesquels reposent les mets avant d'être servis une seconde fois et même, lorsqu'ils en valent la peine, avant d'être découpés.

Dans le service à la russe, comme dans le service à la française ou le service mixte, les mets sont passés aux convives par les soins du maître d'hôtel ou de la femme de chambre, dans un ordre que nous indiquerons plus tard.

En famille.

Même dans l'intimité, il est bon d'égayer le service en dressant quelques fleurs sur la table. On met alors deux petits vases de fleurs de chaque côté du réchaud ou du dessous de plat, à moins que l'on préfère, en famille, ne pas faire paraître du tout les plats sur la table. Dans ce cas, la corbeille de verdure est tout indiquée au milieu où le dessous de plat n'a plus sa raison d'être.

Toutefois, on conserve dans beaucoup de familles l'habitude de placer les plats sur la table à leur arrivée de l'office, et c'est alors au maître ou à la maîtresse de maison qu'incombe le soin de découper.

Le découpage terminé, la femme de chambre prend le plat pour le présenter aux convives, à moins que l'on n'ait l'habitude de le faire circuler de main en main, ce qui est la méthode la plus familière pour simplifier le service.

Lorsqu'il y a des enfants, c'est la mère ou même le domestique ou la femme de chambre exercée qui se charge de les servir lorsque les plats ont fait le tour de la table.

Les dîners.

Au point de vue de l'étiquette, de l'importance de menu et de l'apprêt des repas, on peut dire qu'il existe trois espèces de dîners:

Les *dîners de famille;*
Les *dîners d'amis;*
Les *dîners de cérémonie.*

Les *dîners de garçons* et les *dîners de chasseurs* sont des variétés caractéristiques des dîners d'amis, dont ils diffèrent par certaines traditions auxquelles il est de bon goût de ne pas se soustraire.

Les *dîners rustiques* et les *parties de campagne* ont presque le caractère des lunchs, en ce sens qu'ils sont, en général, composés d'aliments froids. C'est l'imprévu qui en fait tout le charme et l'on ne peut guère les soumettre à un protocole précis, car on y fait pour le mieux.

(*à suivre*)

Le Premier Livre de Recettes Culinaires

La firme Martinus Nyhoff, de La Haye, a réédité dernièrement le plus ancien livre de recettes culinaires connu à ce jour. Il fut, en effet, imprimé à Bruxelles, en 1510, par Thomas Van der Noot. Un exemplaire datant de cette époque est encore conservé à la bibliothèque de Munich. Les recettes qu'il contient ne seraient plus, évidemment, à notre goût. En général, ce sont les épices qui sont mises à contribution pour la confection des plats. Or, comme à cette époque, c'étaient des denrées fort rares, il faut en conclure que ce recueil fut surtout composé pour servir aux riches, princes et hauts dignitaires de l'époque.

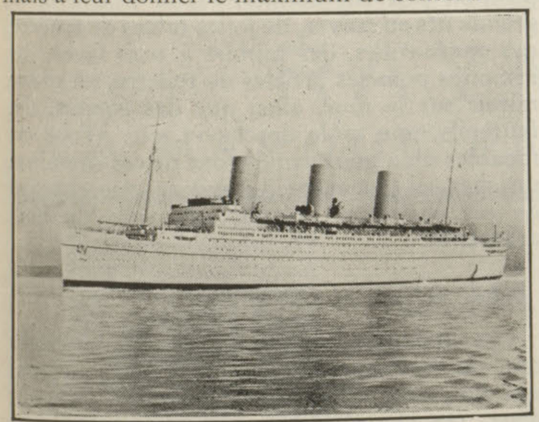
Depuis lors, pour ne citer que cet exemple frappant, la pomme de terre a révolutionné nos cuisines et nous ne saurions plus trouver, dans ces mets extrêmement relevés, l'engouement qu'avaient nos pères à leur égard. La réédition du recueil en question n'est donc intéressante — et c'est déjà un point de suffisante importance — que pour contribuer à l'histoire culinaire et permettre de nous rendre compte du genre de préparation dont nos ancêtres se nourrissaient.

LA REVUE CULINAIRE TOURISTIQUE

A propos de l'Empress of Britain

L'*Empress of Britain*, qui jauge 42,500 tonnes brutes, est le plus grand des soixante-dix-huit navires du Pacifique Canadien voyageant sur les deux océans et autour du monde. Ce transatlantique, qui est le dernier mot du progrès en fait de construction maritime moderne, a été lancé à Clydebank, le 11 juin 1930, par le prince de Galles et il est le plus important de la flotte du Pacifique Canadien. Quel contraste entre cet énorme palais flottant et le petit vaisseau sur lequel Jacques Cartier remonta pour la première fois les eaux calmes et profondes du Saint-Laurent en 1535.

Ce léviathan des mers est muni d'une piscine de natation, d'un court de tennis, de cuisines fonctionnant à l'électricité, de téléphone, de télégraphie sans fil, etc. Bien que le navire ait un tonnage de 42,500 tonnes, qu'il ait 758 pieds de longueur et 97½ de largeur, on n'a pas cherché à loger le maximum de passagers, mais à leur donner le maximum de confort.



Vue du paquebot, Empress of Britain

Cliché C.P.R.

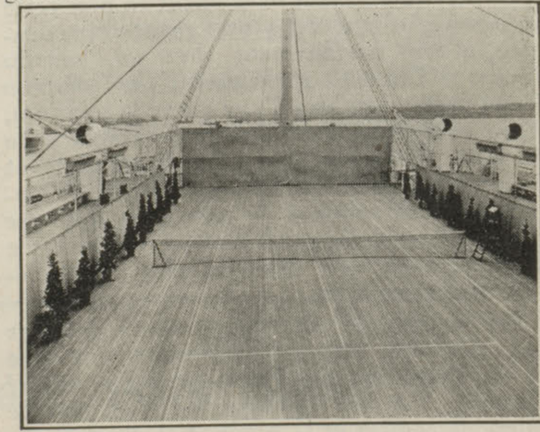
L'*Empress of Britain* peut transporter 1,153 personnes: 423 passagers de première classe, 260 en classe touriste et 470 en troisième classe. Cela veut dire qu'il y aura amplement d'espace pour tout le monde.

L'installation de télégraphie sans-fil à bord du navire est tout ce qu'il y a de plus nouveau et de plus parfait. Le paquebot possède des cabines de téléphone dans lesquelles le voyageur peut causer et s'entretenir avec ses amis de la terre ferme pendant le cours de la traversée. Sous ce rapport, le service de l'*Empress of Britain* est insurpassable.

La vitesse du nouveau navire est de 25½ nœuds, ce qui lui permettra de faire le voyage de Southampton à Québec en cinq jours. La traversée de l'Atlantique proprement dit se fera en trois jours. L'*Empress of Britain* a une réserve de pouvoir amplement suffisante pour maintenir sa vitesse régulière même dans des conditions défavorables. Il possède quatre hélices actionnées par des turbines à vapeur, celle-ci étant produite par des chaudières à haute pression. On se sert du mazout pour chauffer les chaudières et comme ce combustible ne produit pratiquement pas de fumée, il n'y a que deux cheminées dans la chambre des machines. La troisième complète un parfait système de ventilation.

L'*Empress of Britain* est essentiellement un navire assurant l'air frais et le soleil à ses passagers. Il a été construit pour des croisières dans des conditions idéales, autour du monde, en plus de son service sur l'Atlantique. On se sert de l'énergie électrique, non seulement pour l'éclairage et pour faire fonctionner différentes machineries auxiliaires, mais aussi pour la cuisson des aliments et pour le service de la cuisine.

On peut, si on le désire, prendre des bains à rayons électriques. On peut dire que ce paquebot est un merveilleux palais flottant, car ses immenses salles et salons ont été décorés d'après les modèles faits par les plus grands artistes modernes.



Empress of Britain. Le Tennis Court

Cliché C.P.R.

Les passagers ont toutes les distractions possibles. L'un des principaux amusements sur le pont est le court de tennis de grandeur régulière. Il y a aussi un jeu de "squash" et un gymnase près de la piscine de natation. Partout, du haut en bas du navire, c'est la sûreté, la beauté, la commodité et le confort.

Soixante-dix pour cent des appartements sont pourvus de bain, et tous reçoivent air et lumière de l'extérieur. Il n'y a pas de chambres intérieures. Au lieu du pont promenade ancien genre, l'*Empress of Britain* a un "lounge deck" ou pont de repos. Au-dessus de ce pont, il y en a un autre pour les sports, avec court de tennis et café. Au-dessus du pont des sports est le "sun deck" où le voyageur trouve le soleil et l'air si essentiels à la santé.

Au-dessous du "lounge deck" est la piscine de natation. Mais encore une fois, l'espace, le vaste espace, pour un nombre limité de passagers est ce qui caractérise particulièrement l'*Empress of Britain*.

Le grand salon central du navire sur le "Lounge Deck" porte le nom de "Mayfair" et a été décoré, d'après les dessins et modèles de Sir Charles Allom.

L'un des plus grands artistes anglais, Sir John Lavery a fourni les décorations pour la salle de bal de l'"Empress". Il lui a donné une atmosphère de gaieté, de joie qui éveille invinciblement en nous le rhythme de la danse. Les décorations nuances corail, bleu et argent s'harmonisent merveilleusement et s'adaptent heureusement avec le parquet luisant. Les lignes gracieuses de la salle et des danseurs se reflètent et se reproduisent à l'infini dans de vastes miroirs.

Avec l'*Empress of Britain*, nous retrouvons le confort de la résidence sur un transatlantique. Les chambres et appartements de luxe du nouveau paquebot du Pacifique Canadien offrent, sans exagération, toute l'élégance, le confort, les commodités et le luxe des plus princières résidences de Londres et de New York, mais ils donnent en plus cette impression d'être dans une maison particulière, d'être parfaitement chez soi, loin du voisin. Chaque appartement se compose d'une vaste chambre, d'une véranda-solarium, d'une chambre à deux lits, d'une grande salle de bain, d'une chambre pour la servante et d'une pièce pour les bagages. Chaque appartement est disposé de telle sorte qu'il est tout aussi privé que possible afin de rendre la vie aussi agréable que dans les plus belles demeures particulières.

Les vivoirs de ces appartements donnent une admirable idée de l'atmosphère de luxe et de distinction qui règne sur l'*Empress of Britain*. Là par exemple, comme dans le calme, le confort et la commodité du chez-soi, le passager peut commander un lunch ou un thé pour une douzaine de personnes, et dîner joyeusement, sans avoir à demander à qui que ce soit de préparer la pièce pour recevoir les invités. La pièce est assez vaste pour ces réceptions et a été faite dans ce but. Ou encore, le voyageur peut se reposer en paix, enfoncé dans un mœlleux et profond divan en admirant par la fenêtre le rhythme des vagues de la mer. Il peut se sentir chez lui à bord de l'*Empress of Britain*.

Les exquises et délicates couleurs du pinceau d'Edmund Dulac donnent à la salle de repos "Cathay" un charme très prenant. Dulac, le délicieux illustrateur des contes de Mille et Une Nuits et du Rubaiyat d'Omar Khayyam, Dulac le génie de la présente génération, s'est surpassé dans la décoration de la salle "Cathay". Cela repose des anciennes salles à fumer des transatlantiques d'hier. Tout le brillant, tout le coloris de l'Orient, Edmund Dulac l'a mis dans son décor de la salle "Cathay".

Le plafond est couleur argent et s'harmonise très bien avec le parquet d'un ton doré. Le "bar" et le foyer sont en verre transparent.

Chambres doubles

Bien que d'une seule pièce, ces chambres pour deux ont une atmosphère de chez-soi que seules sa grandeur et sa charmante, disposition peuvent donner. L'on trouve la de grands lits en cuivre, de jolies tables de toilette, des garde-robes, des miroirs à trois faces, des armoires pour les articles de toilette, un grand miroir sur le mur, ainsi que des chaises, des fauteuils, une table de chevet, etc. Tous ces meubles d'un goût exquis font de ces chambres un chez-soi charmant. Ajoutons que chacune de ces chambres possède une salle de bain attenante.

Chambres pour une personne

Ces chambres sont combinées de telle sorte que son occupant est son roi et maître dans son domaine. Tout comme les pièces pour deux, ces chambres pour une personne sont meublées avec un goût exquis et offrent tout le confort et les commodités possibles. On trouve là des éventails, électriques, des chaufferettes, un système de ventilation parfait.

Salle "Jacques Cartier"

Cette salle, comme les salles à manger adjacentes, est si vaste que chaque table donne l'impression de la salle à manger chez soi. Les décorations pour cette salle ont été faites d'après les compositions du fameux artiste et académicien anglais Frank Brangwyn. Ce maître s'y entend en fait de navires, il connait

les traditions de la marine. Son imagination et ses connaissances lui ont permis de donner un décor admirable. Ses grandes fresques à l'avant et à l'arrière nous offrent un tableau complet de tous les produits du sol. C'est là quelque chose qui aide à faire apprécier la cuisine internationale que l'on sert sur l'*Empress of Britain*. Et que le voyageur assis à table désire du caviar ou du homard Thermidor, tout lui est apporté et servi avec la politesse et la courtoisie qui caractérisent les services du Pacifique Canadien.



Empress of Britain. Salle de danse Empress.
Cliché C.P.R.

Le bar "Knickerbocker"

Cette pièce a été décorée par Heath Robinson, artiste et humoriste d'une réputation internationale. Robinson a donné libre cours à sa verve dans la décoration du bar "Knickerbocker". Son amusante peinture murale "Légende du Cocktail" est un tableau plaisant et d'une rare fantaisie. Avec une richesse de coloris et une fantaisie endiablée, Robinson a créé là des images qui resteront dans la mémoire du passager et qui lui font apprécier davantage le breuvage qu'il déguste avant son repas, afin d'aiguiser son appétit.

"The Mall"

Le fait que cinq passagers peuvent monter de front le grand escalier du navire n'est qu'une des multiples manières de constater tout l'espace que les voyageurs sur l'*Empress of Britain* ont à leur disposition. Ils prennent cet escalier pour monter au "Mall". Là, P.A. Staynes et A.H. Jones ont modelé une longue promenade en chêne, éclairées par des lustres en crystal. Avec ses fenêtres qui permettent de voir au loin et avec sa facilité d'accès au pont de repos, le "Mall" est naturellement le lieu de réunion où se discutent les activités du jour et de la soirée.

La piscine de natation

Sous un plafond de verre qui reflète la chaleur et l'éclat du soleil de la mer Adriatique, cette piscine de natation est un véritable Lido. Une tortue en verre lance dans l'immense bassin un continuel jet d'eau de mer. Au bout de la piscine se trouve un café et sur les côtés, sont des galeries pour les spectateurs. Toute la pièce est en mosaique de verre et de teck sculpté. A côté de la piscine de natation sont des bains turcs et électriques ainsi qu'un gymnase admirablement outillé. L'on combine ainsi un exercice agréable avec le repos qui répare les forces.

Le pont des Sports

Jouer de longues parties de tennis en plein océan! L'*Empress of Britain* permet de réaliser cette fantaisie. Ses constructeurs ont installé sur le Pont des Sports un court de tennis de grandeur ordinaire. Ce court est entouré de hauts treillis et de galeries où les spectateurs peuvent suivre les péripéties de la partie tout comme à Wimbledon. A côté également, se trouvent tous les autres jeux en vogue aujourd'hui. Si le passager désire un exercice un peu vif, il se rend au court de "squash". On trouve tous les amusements sportifs sur l'*Empress of Britain.*

Salle de jeu des enfants

Dans cette pièce, l'artiste Heath Robinson montre qu'il peut faire rire les enfants de trois à six ans de même que ceux de trente à soixante. Il a groupé dans cette salle tous les héros et héroines de l'enfance. Sa verve et sa fantaisie éclatent là dans toute leur force. Et les enfants peuvent jouer à la mère qui va magasiner en visitant les magasins miniature installés là. Il y a aussi un aéroplane-jouet qui peut porter un enfant, mais qui n'offre aucun danger. Avec cela, il y a des bateaux, des trains, des poupées, des blocs, un tableau et... une gouvernante qui sait exactement quoi faire lorsque les petits sont trop exigeants et qui sait également quoi faire lorsqu'ils sont charmants et aimables.

Courtoisie de M. Raoul Clouthier
chef de la Publicité Française du C.P.R



Empress of Britain—Cathay Lounge

Cliché C.P.R.

Un pâtre commence à se faire vieux.

— Quel âge avez-vous? lui demande-t-on.

— Je n'en sais rien!

— Comment! vous ne savez pas votre âge?

— Je compte mes brebis et mon argent, répondit-il, comme j'ai peur qu'on me les vole; mais, mes années, pas besoin de les compter, je ne risque pas de les perdre.

• • •

Une jeune femme fort excentrique demandait à Bernard Shaw, ces jours derniers, s'il pensait qu'elle fût apte au mariage.

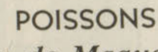
— Je vous tiens, répondit le célèbre auteur, beaucoup trop intelligente pour accepter l'homme qui serait assez bête pour vous épouser...



Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise

Par M. Louis Mauron

Chef Cuisinier



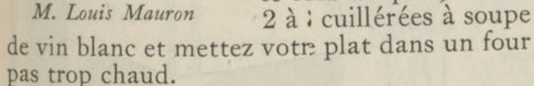
POISSONS

Filet de Maquereau à la Crème d'Anchois

(6 personnes).

M. Louis Mauron

Lavez les filets de 3 maquereaux, assaisonnez et arrangez-les dans un plat au grattin. Arrosez vos filets avec du beurre fondu. Dans le fond du plat, versez 2 à 3 cuillérées à soupe de vin blanc et mettez votre plat dans un four pas trop chaud.



Au bout de 12 à 15 minutes vos filets doivent être cuits. Egouttez votre beurre, masquez le poisson avec une petite sauce Béchamel, qui aura été réduite avec de la crème.

Mettez dans cette sauce un peu de beurre d'Anchois et servez votre plat très chaud.

Carpes à la Marinière.

Choisissez une belle carpe, écaillez-la et videz-la avec soin, quand elle est bien propre, ficelez la tête et placez votre poisson dans une poissonnière dont vous aurez rempli le fond avec des légumes.

Mouillez au ¾ de la hauteur avec du vin blanc et assaisonnez.

Posez votre poissonnière sur un feu vif de façon que le liquide puisse bouillir pendant 7 à 8 minutes en ayant soin de couvrir le poisson. Retirez votre poissonnière du feu ou placez-la sur le bord du fourneau et laissez cuire doucement en prenant bien soin d'arroser souvent le poisson.

Quand il est cuit à point, retirez le fond et passez-le dans une casserole, dégraissez-le avec soin, liez-le avec un roux cuit, et tournez sur le feu jusqu'à ébullition. Mettez votre plat sur le côté du fourneau et faites-le réduire pendant 25 minutes, ajoutez ensuite, une tasse de crème pour blanchir la sauce.

Au moment de servir, égouttez votre carpe et placez-la sur un plat long. Pour décorer, entourez votre poisson des deux côtés avec un bouquet de champignons et une bouquet de petits oignons glacés, évidemment, la garniture peut varier suivant les ressources que vous disposez.

Masquez votre poisson avec la sauce et s'il vous reste trop de sauce, mettez-la dans une saucière que vous servez à côté du poisson.

Saumon Marine à la Gelée.

Prenez 3 tranches de saumon un peu épaisses, faites-les cuire au court-bouillon, additionné de vinaigre. Au premier bouillon, retirez votre poisson du feu et placez-le sur le côté du fourneau. Laissez-le refroidir dans sa cuisson.

Mettez dans une casserole, la ½ livre de la cuisson du saumon avec quelques feuilles de gélatine, ajoutez au liquide un verre de bon vin blanc, quelques légumes émincés, quelques branches de persil et quelques aromates: grains de poivre, 3 clous de girofle, etc.; ajoutez 3 blancs d'œufs, bien battus, mélangez-les avec une tasse d'eau et incorporez le tout dans la cuisson; faites bouillir et au premier bouillon retirez du feu, mettez votre cuisson sur le bord du fourneau jusqu'à ce qu'elle soit clarifiée, ensuite passez à travers un linge.

Quand votre appareil est froid et gélatiné, versez-le sur vos tranches de saumon que vous aurez au préalable rangées avec ordre dans un plat creux.

Mettez votre plat dans la glacière pendant 2 heures et servez-le ensuite dans sa propre gelée.

LA SAUCE MAYONNAISE

Méthode rapide pour la confection de la mayonnaise.

Pour remplir une saucière ordinaire, faites cuire 4 œufs mollets (cuisson de 5 minutes), faites-les refroidir, cassez les jaunes dans une terrine, ajoutez 2 jaunes ***crus,*** une cuillérée à thé de moutarde, un peu de sel et poivre.

Broyez vos jaunes à l'aide d'une cuiller en bois en les frottant près de la terrine afin de leur faire prendre du corps.

Prenez ensuite une bouteille d'huile et laissez-en tomber à petits jets sur les jaunes d'œufs, faire bien attention, en faisant cette opération, de tourner les jaunes d'œufs, ajoutez de temps en temps, un filet de vinaigre.

Bien des personnes ne réussissent pas la mayonnaise, voici quelques recommandations:

En été, il faut tenir l'huile au frais, en hiver, elle doit être à la température de la cuisine, il faut donc s'efforcer que l'huile ne soit ni chaude ni froide, qu'elle ne soit pas grumeleuse, le succès dépend beaucoup d'une ***huile limpide.***

DES PATES ALIMENTAIRES

Les Nouilles.

On achète ordinairement les nouilles toute préparées et nous conseillons même cette façon, d'autant plus, qu'à Montréal et parmi nos annonceurs principalement, il est d'excellentes maisons, renommées pour la fabrication des nouilles.

Toutefois pour répondre à la demande d'un lecteur, voici comment on peut apprêter les nouilles à la maison.

Les proportions de la pâte sont celles-ci:

Une livre de farine, une once de sel fin, 4 œufs entiers et 5 jaunes d'œufs.

Détrempez comme une pâte ordinaire, pressez-la deux fois et faites-la reposer au frais pendant une ou deux heures. Reprenez votre pâte, roulez-la pour qu'elle soit mince, pliez-la 4 ou 5 fois, et enfin, détaillez votre pâte en petits morceaux de la grosseur des nouilles, morceaux que vous faites pocher dans l'eau bouillante bien salée.

Spaghetti Bolognaise (10 personnes)

Plongez vos spaghettis dans de l'eau bouillante salée pendant 18 à 20 minutes, ensuite rafraichissez-les à l'eau froide, cela a pour effet d'arrêter la cuisson.

Préparez ½ livre de porc frais que vous hachez assez fin, faites sauter votre viande au beurre avec un oignon haché. Quand vous obtenez une assez bonne coloration, ajoutez 2 tasses de bonne sauce brune et laissez cuire ensuite pendant 40 minutes.

Il vous est possible d'ajouter une cuillérée à thé de tomates purée, ou une boite de tomates pilées, ce qui donnera à votre sauce une belle apparence; enfin, pour donner à votre spaghetti une allure italienne, complétez votre plat avec une pointe d'ail et une pincée de persil haché.

Passez vos spaghettis au beurre et mélangez-les dans votre sauce.

Si vous voulez que votre plat ait meilleure apparence, servez vos spaghettis à part, votre sauce dans une saucière et saupoudrez votre pâte avec du fromage parmesan râpé.

Rizotto Piemontaise (5 personnes)

Faites clarifier une ½ tasse de beurre et versez dans une casserole à fond épais. Quand votre beurre est chaud, ajoutez un oignon haché très fin, puis une tasse de beau riz "Caroline". Faites revenir le tout et ensuite, mouillez légèrement avec du bouillon de volaille en prenant bien soin de remuer constamment.

Lorsque votre riz devient épais, sans être cuit, ajoutez encore un peu de bouillon, jusqu'à la cuisson complète.

Faites sauter dans du beurre bien chaud une douzaine de foies de volailles que vous aurez poivrés, salés et auxquels il convient d'ajouter un peu d'oignons hachés. Lorsque vos foies sont colorés, vous pouvez, soit les mouiller, soit déglacer votre poêle avec une cuillérée de cherry et un peu de jus de viande.

Attention! Ne laissez pas trop cuire, car la cuisson fait durcir les foies.

Placez votre riz sur un plat, et laissez de l'espace au milieu pour mettre vos foies, que vous couvrirez de parmesan râpé.

Remarque: Prenez la bonne habitude de laver le riz avant d'en faire usage, car il n'est jamais bien propre et le lavage a pour but de le débarrasser de ses poussières.

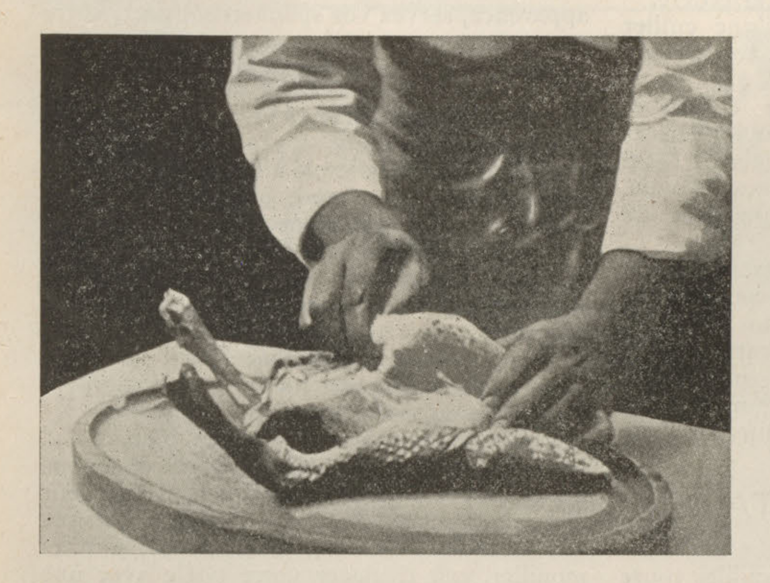
Rizot au Parmesan.

Le rizot est un mets que l'on sert ordinairement dans les déjeuners en guise de potage; voici sa préparation:

Hachez finement un oignon, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre ou de la mœlle de bœuf hachée ou fondue. Remuez avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il y ait une légère coloration, ajoutez ensuite ½ livre de riz de Piémont trillés mais non lavés. Faites revenir pendant quelques secondes et mouillez ensuite, de trois fois la hauteur, avec du bouillon, couvrez votre

La Cuisine par l'image

Le choix d'une volaille



✣

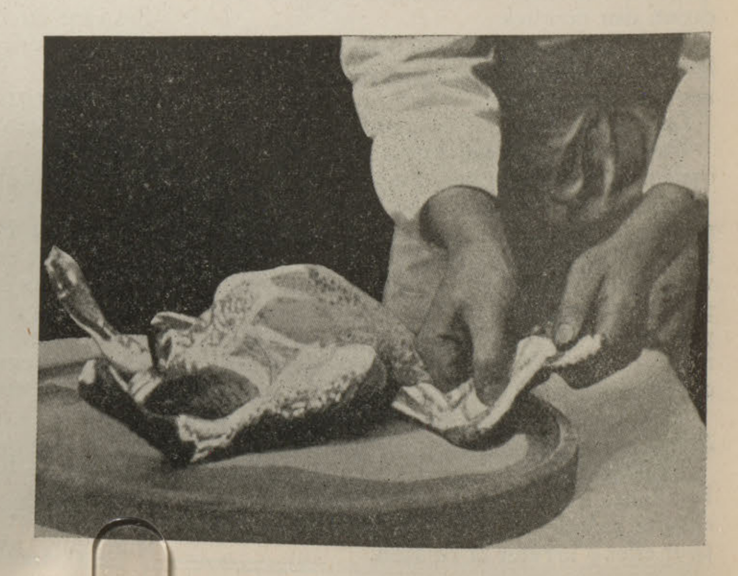
Quand la volaille est de bonne qualité la pointe du brechet, saisie de la main droite, doit obéir facilement aux mouvements qu'on lui imprime.

✣

✣

La chair de l'aileron doit être tendre; du doigt on s'assure du degré de fermeté des tendons intérieurs.

✣



casserole et faites cuire votre riz à bon feu en prenant des précautions afin qu'il ne s'attache pas.

Vingt à vingt-cinq minutes d'ébullition suffisent, au bout de ce temps-là, le riz doit être encore ferme, mais bien cuit cependant, afin qu'il ne croque pas sous la dent; de fait, le riz doit se trouver à peu près sec; retirez alors la casserole du feu, n'enlevez pas votre couvercle pendant cinq minutes, enfin incorporez au riz 2 poignées de parmesan frais, ainsi que 4 onces de beurre frais, coupé en petits morceaux.

Dressez le rizot dans un plat creux, arrosez-le avec un peu de jus de viande, et, pour l'accommodation des convives, servez à part du parmesan frais râpé.

VOLAILLES

Petit Poulet à la Marinade (6 personnes).

Bridez 2 petits poulets, plongez-les dans le bouillon, faites-les cuire pendant 20 minutes, égouttez-les et faites-les refroidir.

Coupez ensuite chacun de vos poulets en cinq parties, enlevez la peau et les os autant que possible et disposez les morceaux de viande dans une terrine, assaisonnez, arrosez avec du jus de 2 citrons et dix minutes avant de les servir, trempez les morceaux dans la pâte à frire, plongez-les ensuite dans la friture chaude; quand la pâte est sèche, égouttez-les, dressez-les sur une serviette pliée.

Petits Pâtes de Volaille à l'Ancienne (12 personnes).

Beurrez une douzaine de tartelettes, foncez-les avec de la pâte brisée.

Coupez en gros morceaux les 2 filets de volaille ou utilisez les restants de poulets cuits en mettant autant de jambon coupé en dés. Placez votre viande dans une casserole avec une cuillérée de beurre, un oignon haché fin, ajoutez un petit morceau de foie gras et liez le tout avec un jus de viande, assaisonnez convenablement et laissez refroidir, ensuite remplissez vos tartelettes.

Couvrez chacun de vos pâtés avec un couvercle de pâte brisée, en ayant soin de souder les bords.

Sur le haut de ce couvercle, pratiquez une petite ouverture. Dorez votre pâte et faites cuire à feu modéré.

Lorsque la cuisson est faite, démoulez vos petits pâtés en introduisant à l'intérieur un peu de bon jus de viande lié et laissez reposer, ensuite servez vos petits pâtés bien chauds.

PATISSERIE

Biscuits au Beurre.

Travaillez dans un bol, 5 onces de beurre jusqu'à ce qu'il devienne blanc, ensuite ajoutez 5 jaunes d'œufs, 8 onces de sucre en poudre et 8 onces de farine tamisée.

Faites une pâte assez molle, car vous aurez à y ajouter 6 blancs d'œufs fouettés en neige.

Prenez des petits moules en métal ou des petites barquettes que vous beurrez, ensuite remplissez avec votre appareil jusqu'à la moitié et faites cuire vos biscuits au beurre dans un four moyennement chaud.

Biscuits aux Amandes.

Mettez dans un bol une livre de sucre en poudre, travaillez-le avec 7 œufs fouettés et mettez votre appareil sur le feu, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et tiède; il vaudrait mieux le travailler au bain-mari, car, en effet, il ne faut pas que les œufs et le sucre s'attachent.

Retirez du feu et travaillez toujours jusqu'à ce que l'appareil soit consistant; incorporez alors 6 onces de farine tamisée, 6 onces d'amandes pilées finement, enfin 2 onces de beurre fondu que vous versez doucement en évitant qu'il soit trop chaud.

N.B.— Vous pouvez aussi mettre votre appareil dans des petites caissettes en papier.

Gaufrettes a la Crème.

Les gaufrettes dont je vais donner la recette, méritent toute l'attention des cuisinières, ce sont les meilleures que je connaisse dans ma longue expérience de cuisinier.

Recette: Il faut d'abord vous procurer un fer à gaufre, le graisser avec un morceau de lard, naturellement pas salé. Vous chauffez ensuite votre fer dans un four doux ou sur le gaz pendant une ½ heure avant la confection des gaufrettes.

Mettez ¼ de livre de beurre dans une terrine, ce beurre doit être à demi fondu; travaillez-le avec un spatule en bois, jusqu'à ce qu'il doit lié et crémeux; ajoutez alors 5 œufs, l'un après l'autre, sans arrêter de travailler votre appareil; quand il est bien mousseux, ajoutez ¼ de livre de farine tamisée, 5 blancs d'œufs en neige, 8 cuillérées de crème double, un peu de sucre et vanille.

Chauffez votre fer au feu clair ou sur le gaz, ouvrez-le, graissez-le légèrement et versez 2 cuillérées à soupe de votre appareil sur votre fer.

Faites cuire pendant 5 à 6 minutes en retournant le fer de manière que la cuisson se fasse sur les 2 côtés. Les gaufrettes doivent

être légères et bien colorées. Pour servir, saupoudrez-les avec du sucre fin que vous aurez parfumé avec de la vanille.

Tartelettes aux Fraises.

Préparez une pâte sucrée ou brisée, servez-vous de cette pâte pour foncez (garnir le fond) une douzaine de moules ou tartelettes.

Piquez la pâte, laissez-la reposer dans les moules pendant une demi-heure et ensuite faites cuire au four assez chaud. Quand les croustades sont cuites, masquez le fond avec un peu de gelée aux fraises et ensuite dressez vos tartelettes avec des fraises fraiches, que vous glacez encore une fois avec de la gelée de fraises.

Pour faire votre gelée de fraises, choisissez vos plus mauvaises fraises que vous faites passer au tamis et ajoutez en proportions égales du sucre en poudre.

Faites cuire pendant une demi-heure.

Les tartes aux fraises se confectionnent de la même façon que les tartelettes aux fraises.

Fraises Melba.

Choisissez une douzaine de belles fraises, utilisez les autres fraises moins belles en les passant au tamis, ajoutez du sucre en quantité égale et travaillez l'ensemble pour qu'il devienne bien lisse; placez dans des coupes en verre, de la crème à la glace vanillée, mettez dessus vos belles fraises, et masquez le tout avec votre sauce fraise que vous venez de faire.

Pour présenter vos fraises Melba, décorez vos coupes avec de la crème fouettée.

N.B.— On dresse toujours ce dessert à la dernière minute, c'est-à-dire au moment de servir.

Bavarois aux Fraises Fraiches (12 personnes).

Prenez 2 casseaux de fraises, passez-les au tamis et incorporez ¾ de livre de sucre en poudre; ajoutez à cet appareil 8 feuilles de gélatine que vous aurez au préalable trempées dans l'eau quelques minutes, avant de les faire fondre au bain-mari; une fois que vos feuilles de gélatine sont fondues, mélangez le liquide avec votre sucre et fraises passées au tamis.

Lorsque vous voyez que l'appareil devient épais, incorporez-lui une ½ pinte de crème fouettée, ensuite versez votre appareil dans des petits moules ou dans des tasses. Laissez refroidir pendant 3 heures dans la glacière, puis démoulez vos Bavarois (pour démouler facilement, trempez vos petits moules dans l'eau chaude une seconde et l'opération se fera aisément).

Décorez vos Bavarois avec de la crème fouettée et garnissez avec quelques belles fraises entières.

Comment changer la couleur des fleurs

Il y a plusieurs procédés pour changer artificiellement la couleur des fleurs; mais le plus pratique et le plus certain est le suivant:

On verse dans un plat une certaine quantité de solution d'ammoniaque. On la couvre avec un entonnoir renversé et on expose les fleurs soumises à l'expérience en haut du tube.

Les fleurs bleues, violettes ou pourpres, prennent un brillant coloris vert; les rouges, une couleur de carmin intense; les œillets noircissent, les fleurs blanches jaunissent.

Les plus curieux changements de couleurs sont ceux des fleurs diaprées; les endroits rouges tournent au rose et les blancs deviennent jaunes.

Les fleurs blanches et rouges des fuchsias deviennent bleues, jaunes ou vertes, sous l'action des vapeurs ammoniacales.

Quand les fleurs ont changé de couleur, il faut les mettre dans un bain d'eau pure. Elles conservent leur nouvelle nuance plusieurs heures, après lesquelles elles reviennent petit à petit à leur couleur primitive.

(*Heraldo de Aragon*).

— Tu ne trouves pas qu'il va fort le conducteur du camion de demander si cher pour nous remorquer?

— T'en fais pas, chérie! on en aura pour notre argent, je serre les freins!...

• • •

X... rencontre Y... dans la rue et le prend à partie:

— Je vous ai déjà demandé vingt fois, lui dit-il, de me rendre l'argent que vous me devez!

— C'est vrai, répondit Y..., mais combien de fois a-t-il fallu que je vous le demande avant que vous me le prêtiez?

• • •

Au restaurant. — Le client, le nez sur l'addition qu'on vient de lui remettre:

— Les chiffres sont tellement microscopiques qu'on peut à peine les lire.

— C'est une habitude de la maison — et sa seule façon de "réduire" les prix!

• • •

Un malin. — Quel sera mon salaire?

— Au début, cent francs. Plus tard, davantage.

— Bon, je commencerai plus tard!

L'Utilisation de l'Electricité pour La Cuisine

Le nombre de cuisines alimentées par l'électricité, cuisines de restaurant ou de réfectoire, étant en progression constante, nous avons pensé qu'il vous serait agréable d'être entretenu sur ce sujet d'actualité. Ce court exposé n'a d'autres prétentions que de vous donner un aperçu sur les appareils électriques, utilisés dans la cuisine, et vous dire ce que l'on est en droit d'en attendre.

Si la cuisine électrique se développe avec une telle rapidité, si elle prend une extension aussi considérable, elle le doit à deux causes distinctes:

1*er* Les préparations obtenues donnent entière satisfaction;

2*ème* Les appareils électriques utilisés présentent des avantages précieux de commodité et d'économie.

Il est aujourd'hui démontré que la cuisine faite à l'électricité satisfait à l'exigence des plus grands gourmets. La résistance chauffante q'un four électrique peut soutenir, sans en être diminuée, la comparaison la plus sévère avec l'archaique feu de bois aujourd'hui désuet, parce que peu pratique, mais que les raffinés tenaient pour le meilleur mode de cuisson.

La grande souplesse des appareils électriques permet de les régler de manière à obtenir la température idoine à la préparation que l'on veut exécuter.

Voulez-vous faire un rôti? Il vous suffira de placer l'index du commutateur sur le numéro corespondant à l'allure maximum et cela quelques minutes avant la mise au four de la pièce à cuire. Il faudra ensuite diminuer d'allure de chauffe au moment de l'entrée de la pièce et laisser cuire une nombre de minutes déterminé par kilog. de viande. C'est là une méthode sûre qui permet une cuisson parfaite, sans coup de feu, que l'emploi du four électrique rend impossible, méthode qui réduit la surveillance au minimum et facilite le travail.

Il ne faut pas en déduire qu'il n'est pas permis d'ouvrir la porte du four pendant la durée de la cuisson, et comme rien ne vaut une bonne expérience, vos méthodes habituelles vous indiqueront toujours à quel moment votre rôti est à point.

Dans le four électrique parfaitement clos, l'humidité dégagée pendant la cuisson ne s'échappant pas à l'extérieur, la viande ne se desséchera pas, votre rôti, n'en sera que plus savoureux, la perte de poids sera minime, bien inférieure à celle qui résulterait d'une autre mode de cuisson et croyez bien que cela représente une économie qui n'est pas négligeable et qui augmente avec la quantité de pièces à préparer.

Les appareils électriques parfaitement calorifugés ne cèdent pas de chaleur à l'air ambiant; telle est la cause de leur excellent rendement; la température de la salle restant constante, l'atmosphère n'est plus surchauffée comme elle l'était autrefois, ce qui rendait si pénible le travail auprès du fourneau.

L'utilisation de ces appareils supprime enfin, toute émanation de fumée suffocante ou gaz nocif, et permet de travailler dans une atmosphère dépourvue de mauvaises odeurs et qui n'est plus souillée d'acide carbonique. L'électricité supprime encore le stockage du combustible et sa manutention toujours pénible.

Enfin, comme nous l'avons vu, grâce à la simplicité de leur fonctionnement, la mise en route et la conduite des appareils n'exige aucune connaissance spéciale, aucun apprentissage. Seules quelques personnes sont encore prévenues contre la cuisine à l'électricité; dominées par la force de l'habitude, elles ne veulent admettre aucune modification à leur méthode de travail. Il est curieux de constater avec quelle activité ces personnes changent d'opinion et un simple essai, toujours concluant, suffit à opérer ce changement.

Ainsi l'habitude qui est, dit-on, une seconde nature, est elle-même vaincue par l'électricité.

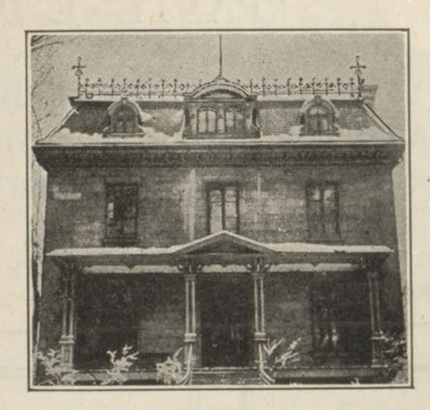
Dans toute cuisine équipée électriquement nous retrouvons les mêmes appareils que ceux utilisant d'autres procédés de chauffage: le fourneau, le four, le gril, la marmite, la friteuse. Leur ensemble permet d'exécuter toutes les préparations sans aucune exception.

Je terminerai avec une petite anecdote absolument authentique.

Le chef cuisinier d'un restaurant bien connu à Paris, à qui on demandait son opinion sur la cuisine à électricité se prétendait enchanté de son matériel pour toutes les préparations, excepté celle des sautés. Il faisait des restrictions sur les qualités de la plaque chauffante, qui, d'après lui, ne pouvait permettre l'exécution d'une omelette digne de ce nom, et j'ajouterai de son talent.

Un maître bien connu de l'art culinaire, tout à fait converti, très supris par une telle affirmation, se rendit un jour auprès de lui et exécuta sans peine une omelette parfaitement réussie au grand étonnement de son confrère qui avoua à ce moment qu'il n'avait jamais essayé, ce que nous croyons volontiers. Il estimait que la plaque n'était pas à une température suffisante pour obtenir ce résultat. Il est maintenant revenu de son idée préconçue et estime aujourd'hui que les apparences sont souvent trompeuses.

Les Ecoles Ménagères Provinciales



Lettre sur l'Education

par Mlle Gérin-Lajoie
Directrice de l'Ecole

Ma chère enfant:

Votre lettre m'a fait sourire de plaisir: vous me donnez encore une preuve vivante que l'enseignement ménager est bien nécessaire à toutes, sans exception, puisque malgré la position sociale élevée de vos parents, malgré votre fortune, vous réclamez cette science à grands cris; mettant ainsi en lumière, ce qui se disait dans un Congrès à Gand:

"L'enseignement ménager, par la force des "choses, a pris une extension considérable, qui "atteste sa nécessité; il est maintenant constant "que l'enseignement ménager ne peut être "localisé dans une partie spéciale de l'éduca- "tion, c'est une atmosphère qu'il faut créer "depuis le plus bas âge, et entretenir ensuite "suivant les aptitudes et le milieu social."

Merci, de cet encouragement, ma petite; lorsqu'une œuvre nous tient au cœur, une preuve de plus est une victoire, qui donne un élan nouveau, de l'enthousiasme pour continuer la lutte.

J'apprécie encore votre lettre parce qu'elle me fait connaître une vaillante de plus. Si je vous décerne ce titre avec tant de sincérité, c'est que vous vous êtes fait voir toute disposée à donner, dès votre sortie de l'école, le plus bel exemple d'activité et de charité! Vous ne serez pas du nombre de ces personnes qui craignent d'affronter la vie, dont parle Henri Bordeaux, dans "La peur de vivre". Non plus de ces jeunes filles qui passent les plus belles années de leur jeunesse à attendre ce "mari libérateur", qui ne viendra peut-être jamais.

Pourquoi, en effet, la jeune fille, comme le jeune homme, ne s'occuperait-elle pas utilement, dans le domaine des choses du foyer, jusqu'au moment où elle rencontrera celui que la Providence lui destine. Et dans ces conditions, en supposant que le bien-aimé, qu'elle désire de tout son cœur, ne vienne pas à passer, je ne vous dis pas qu'elle sera la plus heureuse d'entre toutes, puisqu'elle ne sera ni épouse, ni mère, mais du moins, sa vie sera pleine de contentement et de satisfaction intérieure: remplir ses devoirs religieux et ses devoirs d'état, travailler avec sa famille, et pour le bien-être de chaque membre qui la compose, encourager et seconder ses amis, sans oublier, bien entendu, les pauvres du Bon Dieu, mettre un intérêt tout spécial dans les besoins actuels, étudier pour s'orienter mieux et faire plus facilement le bien, n'est-ce pas semer l'amour pour recueillir l'amour! Et, ma chère, c'est ce que vous vous proposez de faire, par le programme que vous m'avez ébauché.

En agissant de la sorte, craignez-vous que votre cœur se refroidisse? ou qu'il ne sente pas le coup de la baguette magique? Vous faut-il un apprentissage pour donner de la tendresse et répondre à une affection vraie? Oh! l'âme féminine a cette souplesse qu'elle vibre au moindre souffle! La science ménagère a ceci de caractéristique: elle enseigne tous les secrets pour donner du bonheur, du confort à l'entourage, que vous soyez à la tête d'une famille ou que vous marchiez toute seule dans la vie. C'est qu'on n'est jamais isolé, quand on veut se dépenser. Vous êtes donc certaine de ne jamais perdre votre temps en vous occupant d'enseignement ménager. Vous faites tous les jours, par votre travail, une moisson abondante pour le présent et pour l'avenir.

Maintenant, ma chère, mettons toutes choses bien au clair, il n'y a rien de beau comme la vérité, la lumière.

• • •

On juge une affaire de rixe dans un cabaret, suivie de meurtre.

— Témoin, dit le président, racontez l'origine de la querelle.

Le témoin, se tournant vers le jury:

— Voici: L'accusé, pour un rien, se met en colère et a crié: "Tas d'imbéciles! Tas de mufles! Tas de crétins!"

Le président, interrompant avec douceur:

— Ne vous adressez pas à messieurs les jurés, parlez à la Cour.

Soyez bien convaincue, Laetitia, que je veux les jeunes filles très cultivées, instruites, musiciennes, artistes, si possible; Mais, avant tout, que leur instruction soit une préparation à la vie.

Si une jeune fille est forcée, par les circonstances, de consacrer très peu de temps aux études, visons d'abord à l'utile: l'art culinaire plutôt que le piano, la coupe et la couture plutôt que les ouvrages de fantaisie, etc.; mais, si une personne peut se donner un développement complet, oh! alors, je suis avec vous. Soyons littéraires, musiciennes; ces talents sont des moyens de rendre la maison plus attrayante, de grouper les siens chez soi.

Voilà bien le moment de développer à outrance toutes les qualités féminines ménagères. Que toutes les sciences rivalisent pour lui faire mieux connaître les choses du "home" et leur emploi; que la future femme apprenne de bonne heure qu'elle sera la reine d'un foyer, qu'elle y règnera en souveraine, si elle connaît ses devoirs; qu'elle sache déjà soigner et aimer les enfants qui feront sa gloire... Regardez-la passer, avec tact, de la cuisine au salon, du poêle à sa bibliothèque, lire tous les bons auteurs; revêtir le tablier de ménage à ses heures, et consacrer des moments délicieux aux peintures et à des travaux de choix.

Nous voilà donc, j'en suis sûre, toutes deux du même avis.

Mais voyons! vous aussi vous constatez que les programmes scolaires sont récalcitrants à faire place à l'enseignement ménager. Pourquoi, dites-vous, puisque tout le monde en reconnaît l'utilité? Pourquoi? parce que c'est un bouleversement complet dans l'instruction. Tout est à créer à la fois: la mentalité dans ce sens, des élèves, des parents, des institutrices, du public, en général. Ecoutez bien ce que dit à ce sujet un abbé, doublé d'un éducateur:

"Les programmes d'études pour les jeunes "filles ont été longtemps calqués sur ceux des "jeunes gens, et la part qui était faite aux "travaux féminins était si faible qu'elle "n'était guère l'objet d'une réelle préoccupa- "tion chez celles qui se préparaient à subir des "examens. Il est certain qu'aujourd'hui on "éprouve le besoin d'un changement à cet "égard. Bien organiser le plan d'études pour "les jeunes filles en y mêlant les connaissances "pratiques, en ne laissant pas l'élément "livresque prendre le pas sur l'élément édu- "catif et l'élément pratique; fonder la vérita- "ble école pour la femme, c'est reprendre et "refaire la société en sous-œuvre. *Il faut augmenter, dans un juste équilibre, la culture "de la femme pour augmenter son autorité dans "la famille et sa bonne influence dans la société."*

"Tous les programmes d'examens pour jeunes "filles devraient être révisés dans un sens qui "différencie le savoir de la jeune fille du savoir "du jeune homme et qui rapproche davantage "son instruction des exigences de la vie quotidien- "ne. Le soin en incombe aux gouvernements, aux "ministères de l'instruction publique dans tous "les pays."

"Cette réforme s'accomplira, car elle doit "s'accomplir, et quand elle aura été réalisée, "on sera étonné d'avoir tant attendu."

Oui, quand toutes ces réformes seront une chose du passé, les changements, dans les commissions scolaires, dont il a été question, se feront comme un "matter-of-course", et nous n'aurons plus rien à envier au beau pays qui nous a été si hospitalier...

Antoinette GERIN-LAJOIE.

La Faim . . .
Justifie les Moyens

(Moralité repeinte à neuf)

Ce pauvre bougre de vieux type
Toujours à l'affût d'un mégot
Bon pour ravitailler sa pipe,
N'était autre qu'un mendigot.
Au surplus, c'était un ivrogne
Qu'excédait le besoin urgent
De se vermillonner la trogne
Dès qu'il avait un peu d'argent.
Mais d'argent, comme bien l'on pense,
Il se trouvait plutôt à sec,
Et donc, par ricochet sa panse
Soupirait après le bifteck.

Advint le jour où la fringale
Le tenailla de coups plus forts.
Une âpre faim de cannibale
Tuant chez lui crainte et remords,
A l'étal d'un boulanger riche,
Sournoisement le vagabond
S'adjugea la plus grosse miche
Et disparut au loin d'un bond.

Guidé par son flair, un Gendarme,
(Un vrai Gendarme sans pitié)
Du larcin vint rompre le charme
En un jargon circonstancié.
Après quoi, d'une poigne austère,
Le maraudeur qui se défend
Fut traîné chez le Commissaire.

Le Commissaire, bon enfant,
Tance le bougre, l'admoneste,
Le menace d'autorité,
Puis, sensible, avec un beau geste,
Le fait remettre en liberté.

S'adressant alors au Pandore;
—"Voyez, Gendarme, il est des cas
Où la mansuétude honore
Et de cela, ne doutez pas.
Oui, j'ai fait relâcher cet homme
Coupable d'avoir pris un pain,
Vu que DANS TOUTE CHOSE, en somme,
IL FAUT CONSIDERER LA FAIM...

F. PAYS

(Juin 1931) *(du Salon des Poètes de Lyon.)*

Cuisine Italienne

LE PAYS DES MILLE SPECIALITES

Chaque ville italienne, même la plus petite, a des spécialités dont elle est fière. La plupart de ces aliments sont connus dans le monde entier et ne peuvent plus être le monopole du lieu d'origine. C'est ainsi que le petit village de Gorgonzola, près de Milan, ne pourrait plus fournir actuellement le millième du fromage qu'on consomme sous ce nom. Le vermouth est une vieille spécialité de Turin et sert d'apéritif un peu partout. L'étranger qui veut être initié aux secrets de cette cuisine ne peut se limiter aux grands hôtels; il doit s'aventurer dans le royaume pittoresque des petites "osterie" et demander chaque mets en temps et lieu. Par exemple, s'il commande des "spaghetti" à Milan, il sera un sujet de scandale pour tout Napolitain; de même que s'il commande un "rizotto" à Naples, il s'attirera la pitié des Milanais dont c'est la spécialité. Dans le Piémont, il ne faut pas oublier les "grissini", ces flûtes exquises et croquantes, qui enchantaient Napoléon Ier. Et ces truffes blanches appelées "diamants" de la cuisine que les communes offraient aux chefs comme tribut.

Il existe aussi des anecdotes et des légendes poétiques sur quelques-uns de ces mets. Pour le "panettone" de Milan, ce gâteau de Noel, par exemple, on raconte qu'un patricien Milanais s'était amouraché d'une fille deboulanger. Mais le père de la jeune fille veillait; le jeune homme s'engagea alors chez lui comme apprenti et inventa la "panettone" qui fit bientôt la richesse du boulanger. En reconnaissance, celui-ci donna sa fille en mariage à l'inventeur.

Les poissons des lacs italiens sont connus pour leur fine saveur. Mais il faut préciser: au lac Majeur, on mangera de préférence des truites; au lac de Côme des "agoni", sorte de sardine; au lac de Garde les "carpioni" auxquels Catulle déjà attribuait une origine divine et qui constituaient le plat de base dans les banquets des doges de Venise. Les Vénitiens de l'époque brillante étaient particulièrement gourmets.

En 1522, à un repas donné par le Cardinal Grimani, on servit 90 plats. Le foie vénitien est célèbre, comme le risi-bisi, fait de riz et de pois. Gênes, la rivale de Venise, est fière de son "pesto", un pâté fait de fromage de brebis, d'ail, de feuilles de basilic et de noix. On dit à Gênes que les gens qui en ont goûté ne peuvent plus quitter la ville.

Les saucisses de Bologne jouissaient aussi d'une grande réputation. Mais Rossini, dont le goût était aussi développé que l'ouie, leur préféra le "zampone" de Modena et compara la beauté de celui-ci aux meilleures mélodies du Barbier de Séville." Déjà Bocace célébra les vertus du parmesan. Mais Parme n'en fournit actuellement plus qu'un douzième de la consommation totale. C'est la Lombardie qui en fabrique la plus grande partie.

Les plats toscans sont nombreux et les vins italiens sont trop connus pour en parler içi.

(*Gazette de Lausanne*).

Cuisine Chinoise

LE CHILO

Ingrédients.—Bout saigneux de mouton ou d'agneau, 2 oignons, 1 once de beurre, ½ livre de riz Patna, une laitue, 1 ou 2 livres de petits pois, 2 ou 3 clous de girofle, sel, poivre, poivre de Cayenne, ¾ de pinte d'eau.

Recette. — Désossez la viande et hachez-la. Epluchez les oignons, piquez l'un d'eux de clous de girofle et hachez l'autre. Mettez dans une casserole l'eau, les oignons, les os, du sel et du poivre et faites mijoter pendant une heure à peu près; écumer soigneusement. Il est préférable de faire cette préparation le matin de bonne heure, de façon que le bouillon soit plus consistant et la graisse plus facile à enlever.

Ecossez les petits pois et coupez la laitue en petits morceaux. Faites fondre le beurre dans une casserole, faites roussir l'oignon, ajoutez les petits pois, la laitue et la viande. Mélangez bien au-dessus du feu et ajoutez l'assaisonnement.

Passez le bouillon dans cette mixture et laissez mijoter une heure environ. Préparez et faites cuire du riz comme pour un curry, disposez-le en couronne sur un plat chaud et mettez le Chilo au milieu.

(*Daily Express, Londres*)



Vérités courantes. — L'un. — C'est dans l'adversité qu'on connaît ses amis dit le proverbe.

L'autre. — Malheureusement, c'est dans ce moment-là qu'eux ne vous connaissent pas.

• • •

On raconte la plaisante histoire d'un jeune avocat qui défendait, devant le tribunal, un employé bijoutier accusé d'avoir pris quatre belles bagues enrichies de pierres précieuses; l'employé nia avec tant d'énergie et son avocat plaida avec tant de chaleur qu'il fut acquitté. "D'ailleurs, disait très haut l'avocat après l'audience, mon client est innocent, il n'y a pas de doute..."

Le lendemain, il recevait la visite de l'acquitté qui, tout heureux, s'exclama:

"Oh! merci, merci maître! vous avez été superbe, mais, malheureusement... je n'ai pas d'argent; permettez-moi donc de vous remettre ce petit souvenir!"

Et, à l'avocat sidéré, il tendit un écrin en ajoutant simplement: "C'est la plus belle des quatre bagues que j'avais prises à mon patron."

• • •

Des avocats se trouvaient réunis chez une aimable Parisienne. Au dessert, les anecdotes ne manquèrent point. On évoqua de vieux souvenirs.

Un des maîtres plaidait, un jour, la cause d'un pauvre diable accusé d'avoir séduit une jeune fille: "Messieurs les juges, dit-il, je ne connais que trois moyens de séduction: la beauté, l'esprit ou l'argent. La beauté? Regardez mon client, on n'est pas plus affreux. L'esprit? Vous l'avez entendu. On n'est pas plus stupide. L'argent? Il n'en a pas".

Les juges paraissaient néanmoins hésitants, l'avocat reprit alors: "Il n'en a pas, il n'a même pas les moyens de me payer mes honoraires!"

Les juges rirent; ils étaient désarmés; l'accusé fut acquitté.

Un autre de ces défenseurs subtils, défendant un vagabond accusé de meurtre voulut attendrir les jurés. Il raconta la vie de son client avec force détails, tous plus navrants les uns que les autres. Sa plaidoirie n'était pas achevée que l'accusé sanglotait, s'écriant: "Je ne savais pas que j'avais été si malheureux que ça!"

• • •

Horrible épitaphe.

"Ci-gît entre ses deux épouses M. X... Là seulement, il peut goûter la paix du ménage."

Annonces...

Un professeur:

"Une dame parlant l'anglais prendrait volontiers une jeune élève deux heures par jour pour lui montrer sa langue."

D'un cabaretier: "Vin blanc nouveau, bon pour les huîtres."

D'un restaurateur: "Déjeuner à 6 francs; dîner à 7 heures."

• • •

L'autre jour, M. Z..., financier très millionnaire et très véreux, étant gravement malade, fait appeler pour se confesser le curé de sa paroisse.

— Mon père, gémit-il après quelques mots d'oraison, j'ai beaucoup péché par pensées, par actions et par émissions...

— Dites par omission, interrompit le prêtre.

— Non, non, par émissions... c'est le mot exact.

• • •

Ces jours derniers, un de nos amis, Parisien de naissance et d'origine, c'est-à-dire un vrai Parisien, ce qui est plus rare qu'on ne croit, débarquait à Marseille.

Il voulait connaître cette métropole, porte de l'Orient, dont il avait tant de fois entendu parler.

Notre ami parcourut d'abord en voiture les quartiers centraux de la ville.

Une rafale enleva le chapeau du promeneur qui courut vainement après lui.

Un passant complaisant ramassa le couvre-chef.

— Quel vent désagréable, opina notre ami aprés avoir remercié.

— Il n'y a pas de vent à Marseille, répondit l'autre.

— Comment? Pas de vent? Et celui-là.

— Oh! celui-là n'est pas d'ici. C'est un vent qui vient du dehors.

• • •

Un gavroche promène son petit frère qui marche à peine et, sans peur, il le fait circuler à travers les voitures, les autos, les gros camions dans les carrefours les plus dangereux pour les piétons. Une bonne vieille dame s'indigne:

— Tu n'es pas fou de balader ton moutard par ici... tu vas le faire écraser...

— M'en f... réplique froidement le gamin. J'en ai d'autres à la maison!

• • •

Bouts de chandelles. — Comment, Baptiste, deux bougies pour lire votre journal? Mais, c'est du gaspillage!

— Madame se trompe... c'est la même que j'ai coupée en deux.

— Madame, sans indiscrétion, pourrait-on savoir votre âge?

— Trente-deux ans.

— Tiens, l'année dernière, je crois me le rappeler, vous en annonciez trente-trois!

— Eh bien! c'est cela: c'est un an de moins à vivre... je le retranche.

• • •

La scène se passe dans un tramway. Le tramway est bondé. Une jeune femme monte, un bébé sur les bras. Trois personnes, aussitôt, lui offrent leur place, mais elle refuse, disant qu'elle descend à la prochaine station et qu'elle préfère rester debout. Le contrôleur s'approche pour percevoir le prix du billet. La femme cherche de la monnaie dans son sac n'en trouve pas, et comme son nourrisson la gêne pendant l'opération, elle fait, du regard, le tour des voyageurs, s'avance de quelques pas et, prenant une décision rapide, pose l'enfant sur les genoux d'un brave monsieur. Puis, reprenant ses recherches, elle trouve de l'argent dans son sac et paye sa place.

Le monsieur, cependant, trouve mauvais d'être affublé du nourrisson:

— C'est un peu violent! s'écrie-t-il. Pourquoi me collez-vous votre gosse sur les génoux? Et pourquoi moi plutôt qu'un autre?

— Parce que, répond alors la jeune femme d'une voix douce, parce que vous avez un imperméable...

• • •

— Garçon, il ne me dit rien du tout votre fromage...

— Que monsieur ne s'impatiente pas. Il marche. La parole viendra ensuite.

• • •

Quand il était petit, le roi d'Espagne était, paraît-il, souvent indocile. Sa mère, la reine Marie-Cristine, s'occupait personnellement de lui.

Elle avait imaginé — tous les autres châtiments ayant échoué — de l'enfermer, pour le punir, dans une grande armoire où régnait une terrifiante obscurité. Pendant quelques semaines, l'enfant royal fut maté. Mais voilà qu'un beau matin, il s'avisa, dans sa prison, de crier à tue tête:

— Vive la République! Vive la République!

La mère, affolée, le libéra incontinent, en le conjurant de se taire. Et le stratagème avait si bien réussi que, chaque fois qu'on lui refusait quelque chose, le petit prince lançait un "Vive la...", qu'il n'avait même pas besoin d'achever. La seule menace suffisant.

5 août 1931 Vol. I - No 10 Prix: 25 cents

La Revue Culinaire



132, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canada



"COCKTAIL FRIGIDAIRE"

Glace concassée.
10 gouttes de Jus de Cerise.
¼ verre de Vermouth Italien.
1 cuillerée à soupe de Jus d'Orange.
½ verre de Gin Hills & Underwood
Servir avec un morceau de glace.

HILLS and UNDERWOOD

London Dry Gin

"Le Gin que vous redemanderez!"

la revue culinaire

Vol. I. Numéro 10. 15 AOUT 1931 Prix du numéro: 25 cents

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

GASTON BOINNARD
Editeur

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

MENU

Pages

AVIS A NOS LECTEURS

Les trois-quarts de notre tirage sont adressés directement chaque mois à nos abonnés; il en résulte que notre distribution dans les dépots de journaux est limitée. A ce sujet, nous avons reçu quelques lettres des lecteurs qui achètent notre revue au numéro et qui souvent sont obligés de s'adresser à deux ou trois endroits avant d'obtenir notre dernier volume, on nous demande notre tarif pour abonnements de six mois.

Nous acceptons volontiers de nous rendre à cette invitation dans un but de propagande et pour continuer de plus en plus notre politique de vente aux lecteurs par abonnements.

Donc, dès à présent, on peut s'abonner pour six mois en envoyant à la Revue Culinaire un chèque ou mandat payable au pair à Montréal pour le montant de $1.50.

L'abonné de six mois pourra renouveler pour un nouveau semestre contre un autre versement de $1.00, ce qui complètera le prix de l'abonnement d'un an.

Nous pensons que cette nouvelle facilité sera appréciée de nos amis lecteurs.



L'Homme primitif et la cuisine

La cuisine qui, aujourd'hui, est généralement l'affaire des femmes, était, dans les temps primitifs, une besogne masculine. Pendant les chasses interminables qui occupaient les hommes, il était naturel qu'ils préparassent leur propre cuisine; c'est ainsi qu'ils prirent l'habitude de la faire en tous lieux. La préparation du feu était d'ailleurs chose fatiguante qui demandait beaucoup de vigueur physique. A la femme assise auprès du feu était réservée la tâche ennuyeuse, et souvent dangereuse de surveiller le rôti... Cette occupation a dû lui valoir souvent de se brûler les doigts, car il lui appartenait de retirer du corps de l'animal les pierres brûlantes dont on le bourrait pour le rendre plus tendre.

De quoi se nourrissaient les hommes primitifs? Leur régime était assez varié, et l'on a retrouvé des ustensiles, datant de la préhistoire, qui laissent assez bien deviner les mets des hommes de cette époque. Et aussi des écailles d'huîtres, des coquillages, des montagnes d'arêtes. De l'étude de celles-ci, il résulte que nos lointains ancêtres consommaient en abondance des harengs, de la morue, des anguilles. Ils mangeaient aussi du sanglier, du porc-épic, ou chevreuil, du cerf, et, plus rarement, du loup, du renard, du castor. Ils ne dédaignaient pas non plus les plantes, les racines, les fruits qui croissaient à l'état naturel. Avant le blé, ils cultivèrent les pois, les haricots, les lentilles, les pavots.

Un immense changement intervint dans sa vie économique quand l'homme primitif eut l'idée de faire du pain. Il commença d'écraser le grain avec une meule, puis pensa à y mêler de l'eau. C'est alors que le rôle de la femme commença comme cuisinière. Elle fit le pain, récolta les plantes et, petit à petit, remplaça l'homme dans ce genre d'occupation.

Gaston BOINNARD.




LONDON CLUB
LONDON
DRY GIN
Un London Dry Gin à un coût raisonnable
LONDON CLUB
LONDON
DRY GIN





La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

(*Voir les numéros précédents.*)

Les repas

Les repas, dans le sens que nous donnons à ce mot, ont commencé avec le second âge de l'espèce humaine, c'est-à-dire au moment où elle a cessé de se nourrir de fruits. Les apprêts et la distribution des viandes ont nécessité le rassemblement de la famille, les chefs distribuant à leurs enfants le produit de leur chasse, et les enfants adultes rendant ensuite le même service à leurs parents vieillis.

Ces réunions, bornées d'abord aux relations les plus proches, se sont étendues peu à peu à celles de voisinage et d'amitié.

Plus tard, et quand le genre humain se fût étendu, le voyageur fatigué vint s'asseoir à ces repas primitifs et raconta ce qui se passait dans les contrées lointaines. Ainsi naquit l'hospitalité, avec ses droits réputés sacrés chez tous les peuples; car il n'en est aucun si féroce qui ne se fit un devoir de respecter les jours de celui avec qui il avait consenti de partager le pain et le sel.

C'est pendant le repas que durent naître ou se perfectionner les langues, soit parce que c'était une occasion de rassemblements toujours renaissante, soit parce que le loisir qui accompagne et suit le repas dispose naturellement à la confiance et à la loquacité.

Tels durent être, par la nature des choses, les éléments du plaisir de la table, qu'il faut bien distinguer du plaisir de manger, qui est son antécédent nécessaire.

Le plaisir de manger est la sensation actuelle et directe d'un besoin qui se satisfait.

Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît de diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas.

Le plaisir de manger nous est commun avec les animaux; il ne suppose que la faim et ce qu'il faut pour la satisfaire.

Le plaisir de la table est particulier à l'espèce humaine; il suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix du lieu et le rassemblement des convives.

Le plaisir de manger exige, sinon la faim, au moins de l'appétit; le plaisir de la table est le plus souvent indépendant de l'un et de l'autre.

Ces deux états peuvent toujours s'observer dans nos festins.

Au premier service, et en commençant la session, chacun mange avidement, sans parler, sans faire attention à ce qui peut être dit, et, quel que soit le rang qu'on occupe dans la société, on oublie tout pour n'être qu'un ouvrier de la grande manufacture. Mais quand le besoin commence à être satisfait, la réflexion naît, la conversation s'engage, un autre ordre de choses commence, et celui qui jusque-là n'était que consommateur devient convive plus ou moins aimable, suivant que le maître de toutes choses lui en a dispensé les moyens.

Le plaisir de la table ne comporte ni ravissements, ni extases, ni transports, mais il gagne en durée ce qu'il perd en intensité, et se distingue surtout par le privilège particulier dont il jouit, de nous disposer à tous les autres, ou du moins de nous consoler de leur perte.

Effectivement, à la suite d'un repas, bien entendu, le corps et l'âme jouissent d'un bien-être particulier.

Au physique, en même temps que le cerveau se rafraîchit, la physionomie s'épanouit, le coloris s'élève, les yeux brillent, une douce chaleur se répand dans tous les membres.

Au moral, l'esprit s'aiguise, l'imagination s'échauffe, les bons mots naissent et circulent et si La Fare et Saint-Aulaire vont à la postérité avec la réputation d'auteurs spirituels, ils le doivent surtout à ce qu'ils furent convives aimables.

D'ailleurs, on trouve souvent rassemblés autour de la même table toutes les modifications que l'extrême sociabilité a introduites parmi nous: l'amour, l'amitié, les affaires, les spéculations, la puissance, les sollicitations, le protectorat, l'ambition, l'intrigue; voilà pourquoi le conviviat touche à tout; voilà pourquoi il produit des fruits de toutes les saveurs.

C'est par une conséquence immédiate de ces antécédents que toute l'industrie humaine s'est concentrée pour augmenter la durée et l'intensité du plaisir de la table.

Des poètes se plaignirent de ce que le cou, étant trop court, s'opposait à la durée du plaisir de la dégustation; d'autres déploraient le peu de capacité de l'estomac; et on vint jusqu'à délivrer ce viscère du soin de digérer un premier repas, pour se donner le plaisir d'en avaler un second.

Ce fut là l'effort suprême tenté pour amplifier les jouissances du goût; mais si, de ce côté, on ne put pas franchir les bornes posées par la nature, on se jeta sur les accessoires, qui du moins offraient plus de latitude.

On orna de fleurs les vases et les coupes; on en couronna les convives; on mangea sous la voûte du ciel, dans les jardins, dans les bosquets, en présence de toutes les merveilles de la nature.

Au plaisir de la table, on joignit les charmes de la musique et le son des instruments. Ainsi, pendant que la cour du roi des Phéaciens se régalait, le chantre Phémius célébrait les faits et les guerriers des temps passés.

Souvent des danseurs, des bateleurs et des mimes des deux sexes et de tous les costumes, venaient occuper les yeux sans nuire aux jouissances du goût; les parfums les plus exquis se répandaient dans les airs; on alla jusqu'à se faire servir par la beauté sans voile, de sorte que tous les sens étaient appelés à une jouissance devenue universelle.

Je pourrais employer plusieurs pages à prouver ce que j'avance. Les auteurs grecs, romains, et nos vieilles chroniques, sont prêts à être copiés; mais ces recherches ont déjà été faites, et ma facile érudition aurait peu de mérite; je donne donc pour constant ce que d'autres ont prouvé: c'est un droit dont j'use souvent et dont le lecteur doit me savoir gré.

Mais, dira peut-être le lecteur impatienté, comment donc doit être fait, en l'an de grâce 1825, un repas pour réunir toutes les conditions qui procurent au suprême dégré le plaisir de la table?

Je vais répondre à cette question. Recueillez-vous, lecteurs, et prêtez attention: c'est Gastérea, c'est la plus jolie des muses qui m'inspire; je serai plus clair qu'un oracle, et mes préceptes traverseront les siècles:

"Que le nombre des convives n'excède pas douze, afin que la conversation puisse être constamment générale;

"Qu'ils soient tellement choisis, que leurs occupations soient variées, leurs goûts analogues, et avec de tels points de contact qu'on ne soit pas obligé d'avoir recours à l'odieuse formalité des présentations.

"Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable, et l'atmosphère à la température de 70 degrés Fahrenheit;

"Que les hommes soient spirituels sans prétention, et les femmes aimables sans être trop coquettes;

"Que les mets soient d'un choix exquis, mais en nombre resserré; et les vins de première qualité, chacun dans son dégré;

"Que la progression, pour les premiers, soit des plus substantiels aux plus légers; et pour les seconds, des plus lampants aux plus parfumés;

"Que le mouvement de consommation soit modéré, le souper étant la dernière affaire de la journée; et que les convives se tiennent comme des voyageurs qui doivent arriver ensemble au même but;

"Que le café soit brûlant, et les liqueurs spécialement de choix de maître;

"Que le salon, qui doit recevoir les convives, soit assez spacieux pour organiser une partie de jeu pour ceux qui ne peuvent pas s'en passer, et pour qu'il reste cependant assez d'espace pour les colloques post-méridiens;

"Que les convives soient retenus par les agréments de la société et ranimés par l'espoir que la soirée ne se passera pas sans quelque jouissance ultérieure;

"Que le thé ne soit pas trop chargé; que les rôties soient artistement beurrées, et le punch fait avec soin;

"Que la retraite ne commence pas avant onze heures, mais qu'à minuit tout le monde soit couché."

Si quelqu'un a assisté à un repas réunissant toutes ces conditions, il peut se vanter d'avoir assisté à sa propre apothéose, et on aura d'autant moins de plaisir qu'un plus grand nombre d'entre elles auront été oubliées ou méconnues.

J'ai dit que le plaisir de la table, tel que je l'ai caractérisé, était susceptible d'une assez longue durée; je vais le prouver en donnant la relation véridique et circonstanciée du plus long repas que j'aie fait en ma vie: c'est un bonbon que je mets dans la bouche du lecteur, pour le récompenser de la complaisance qu'il a de me lire avec plaisir. La voici:

J'avais, au fond de la rue du Bac, une famille de parents, composée comme il suit: le docteur, soixante-dix-huit ans; le capitaine, soixante-seize ans; leur sœur Jeannette, soixante-quatorze. Je les allais voir quelquefois, et ils me recevaient toujours avec beaucoup d'amitié.

"Parbleu, me dit un jour le docteur Dubois en se levant sur la pointe des pieds pour me frapper sur l'épaule, il y a longtemps que tu nous vantes tes fondues (*œufs brouillés au fromage*), *tu ne cesses de nous en faire venir l'eau à la bouche; il est temps que cela finisse. Nous irons un jour déjeuner chez toi, le capitaine et moi, et nous verrons ce que c'est."* (*C'est, je crois, vers* 1801 *qu'il me faisait cette agacerie,*) *"Très volontiers, lui répondis-je, et vous l'aurez dans toute sa gloire, car c'est moi qui la ferai. Votre proposition me rend tout à fait heureux.. Ainsi, à demain dix heures, heure militaire."*

Au temps indiqué, je vis arriver mes deux convives, rasés de frais, bien peignés, bien poudrés: deux petits vieillards encore verts et bien portants.

Ils sourirent de plaisir quand ils virent la table prête, du linge blanc, trois couverts mis, et à chaque place deux douzaines d'huîtres, avec un citron luisant et doré.

Aux deux bouts de la table s'élevait une bouteille de vin de Sauterne, soigneusement essuyée, fors le bouchon, qui indiquait d'une manière certaine qu'il y avait longtemps que le tirage avait eu lieu.

Hélas! j'ai vu disparaître, ou à peu près, ces déjeuners d'huîtres, autrefois si fréquents et si gais, où on les avalait par milliers; ils ont disparu avec les abbés, qui n'en mangeaient jamais moins d'une grosse, et les chevaliers, qui n'en finissaient plus. Je les regrette, mais en philosophe: si le temps modifie les gouvernements, quels droits n'a-t-il pas eus sur de simples usages!

Après les huîtres, qui furent trouvées très fraîches, on servit des rognons à la brochette, une caisse de foie gras aux truffes, et enfin la fondue.

On en avait rassemblé les éléments dans une casserole, qu'on apporta sur la table avec un réchaud à l'esprit-de-vin. Je fonctionnai sur le champ de bataille, et les cousins ne perdirent pas un de mes mouvements.

Ils se récrièrent sur les charmes de cette préparation, et m'en demandèrent la recette, que je leur promis, tout en leur contant à ce sujet deux anecdotes que le lecteur rencontrera peut-être ailleurs.

Après la fondue vinrent les fruits de la saison et les confitures, une tasse de vrai moka fait *à la Dubelloy*, dont le méthode commençait à se propager, et enfin deux espèces de liqueurs, un esprit pour déterger, et une huile pour adoucir.

La déjeuner bien fini, je proposai à mes convives de prendre un peu d'exercice, et pour cela de faire le tour de mon appartement, appartement qui est loin d'être élégant, mais qui est vaste, confortable, et où mes amis se trouvaient d'autant mieux que les plafonds et les dorures datent du milieu du règne de Louis XV.

Je leur montrai l'argile originale du buste de ma joli cousine, Mme Récamier par Chinard, et son portrait en miniature par Augustin. Je leur montrai ensuite quelques plâtres des meilleurs sculpteurs antiques, des peintures qui ne sont pas sans mérite, mes fusils, mes instruments de musique et quelques belles éditions tant, françaises qu'étrangères.

Dans ce voyage polymathique, ils n'oublièrent pas ma cuisine. Je leur fis voir mon pot-au-feu économique, ma coquille à rôtir, mon tournebroche à pendule, et mon vaporisateur. Ils examinèrent tout avec une curiosité minutieuse, et s'étonnèrent d'autant plus, que chez eux tout se faisait encore comme du temps de la régence.

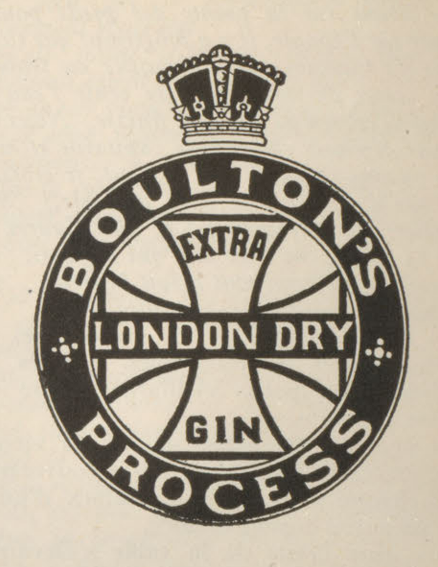
Au moment où nous rentrâmes dans mon salon deux heures sonnèrent. "Peste! dit le docteur, voilà l'heure du dîner, et ma sœur Jeannette nous attend! Il faut aller la rejoindre. Ce n'est pas que je sente une grande envie de manger, mais il me faut mon potage. C'est une si vieille habitude, que quand je passe une journée sans en prendre, je dis comme Titus: *Diem perdidi.* — Cher docteur, lui répondis-je, pourquoi aller si loin pour trouver ce que vous avez sous la main? Je vais envoyer quelqu'un à la cousine, pour la prévenir que vous restez avec moi, et que vous me faites le plaisir d'accepter un dîner pour lequel vous aurez quelque indulgence, parce qu'il n'aura pas tout le mérite d'un *impromptu* fait à loisir."

Il y eût, à ce sujet, entre les deux frères, délibération oculaire, et ensuite consentement formel. Alors j'expédiai un *volante* pour le faubourg Saint-Germain; je dis un mot à mon maître-queux; et, après un intervalle de temps tout à fait modéré, et partie avec ses ressources, partie avec celles des des retaurateurs voisins, il nous servit un petit dîner bien retroussé et tout fait appétissant.

Ce fut pour moi une grande satisfaction que de voir le sang-froid et l'aplomb avec lequel mes deux amis s'assirent, s'approchèrent de la table, étalèrent leurs serviettes, et se préparèrent à agir.

Ils éprouvèrent deux surprises auxquelles je n'avais pas moi-même pensé; car je leur fis servir du parmesan avec le potage, et leur offris après un verre de madère sec. C'étaient deux nouveautés importées depuis peu par M. le prince de Talleyrand, le premier de nos diplomates, à qui nous devons tant de mots fins, spirituels, profonds, et que l'attention publique a toujours suivi avec un intérêt distinct, soit dans sa puissance, soit dans sa retraite.

Le dîner se passa très bien tant dans sa partie substantielle que dans ses accessoires obligés, et mes amis y mirent autant de complaisance que de gaieté.


BOULTON'S
EXTRA
LONDON DRY
GIN
PROCESS




KING'S COURT
SEC

Après le dîner, je proposai un piquet, qui fut refusé; ils préférèrent le *far niente* des Italiens, disait le capitaine; et nous nous constituâmes en petit cercle autour de la cheminée.

Malgré les délices du *far niente*, j'ai toujours pensé que rien ne donne plus de douceur à la conversation qu'une occupation quelconque, quand elle n'absorbe pas l'attention; ainsi je proposai le thé.

Le thé était une étrangeté pour des Français de la vieille roche; cependant il fut accepté. Je le fis en leur présence, et ils en prirent quelques tasses avec d'autant plus de plaisir qu'ils ne l'avaient jamais regardé que comme un remède.

Une longue pratique m'avait appris qu'une complaisance en amène une autre, et que quand on est une fois engagé dans cette voie, on perd le pouvoir de refuser. Aussi c'est avec un ton presque impératif que je parlai de finir par un bowl de punch.

"Mais tu nous tueras, disait le docteur. — Mais vous nous griserez," disait le capitaine. A quoi je ne répondais qu'en demandant à grands cris des citrons, du sucre et du rhum.

Je fis donc le punch, et pendant que j'y étais occupé, on exécutait des rôties (toast) bien minces, délicatement beurrées et salées à point.

Cette fois il y eut réclamation. Les cousins assurèrent qu'ils avaient bien assez mangé, et qu'ils n'y toucheraient pas; mais comme je connais l'attrait de cette préparation si simple, je répondis que je ne souhaitais qu'une chose, c'est qu'il y en eût assez. Effectivement, peu après le capitaine prenait la dernière tranche, et je le surpris regardant s'il n'en restait pas ou si on n'en faisait pas d'autres; ce que j'ordonnai à l'instant.

Cependant le temps avait coulé, et ma pendule marquait plus de huit heures. "Sauvons-nous, dirent mes hôtes; il faut bien que nous allions manger une feuille de salade avec notre pauvre sœur, qui ne nous a pas vus de la journée."

A cela je n'eus pas d'objection; et, fidèle aux devoirs de l'hospitalité vis-à-vis de deux vieillards aussi aimables, je les accompagnai jusqu'à leur voiture, et je les vis partir.

On demandera peut-être si l'ennui ne se coula pas quelques moments dans une aussi longue séance.

Je répondrai négativement: l'attention de mes convives fut soutenue par la confection de la fondue, par le voyage autour de l'appartement, par quelques nouveautés dans le dîner, par le thé, et surtout par le punch, dont ils n'avaient jamais goûté.

D'ailleurs le docteur connaissait tout Paris par généalogies et anecdotes; le capitaine avait passé une partie de sa vie en Italie, soit comme militaire, soit comme envoyé à la cour de Parme; j'ai moi-même beaucoup voyagé; nous causions sans prétention, nous écoutions avec complaisance. Il n'en faut pas tant pour que le temps fuie avec douceur et rapidité.

Le lendemain matin, je reçus une lettre du docteur: il avait l'attention de m'apprendre que la petite débauche de la veille ne leur avait fait aucun mal; bien au contraire, après un sommeil des plus heureux, ils s'étaient levés frais, dispos et prêts à recommencer.

(*à suivre*)

Protégeons l'Oeuf Frais

Le tribunal correctionnel de Brive vient de donner la définition, depuis longtemps attendue, de l'œuf frais.

"A seul droit à la dénomination d'œuf frais et peut être vendu comme tel l'œuf qui n'a encore subi dans sa substance ou sa composition aucune altération ou aucun commencement d'altération entraînant soit la perte de ses qualités germinatives, soit une diminution par dessication ou évaporation de son volume intérieur, soit un commencement de décomposition chimique ou organique; il importe peu qu'il soit encore propre à la consommation et qu'il n'ait été encore soumis à aucun procédé artificiel de conservation destiné à prolonger sa durée d'utilisation.

"Commet donc le délit de tromperie sur la qualité de la chose vendue, celui qui met en vente ou vend sur un marché comme "œufs frais", et au prix correspondant à cette qualité, des œufs qu'il savait n'être pas tous fraîchement pondus et qui dataient de plus d'un mois."

LA TOQUE BLANCHE

Une Police Humoristique

La police de la circulation à Mannheim vient de consacrer une semaine à l'éducation des piétons. Parmi les méthodes plus ou moins ingénieuses qu'elle avait imaginées figurait la suivante:

Partout où se formaient des groupes de promeneurs oisifs qui gênaient le trafic, on envoyait un camion automobile rempli de chaises, que l'on offrait poliment aux flâneurs. L'effet était immédiat: ceux-ci se dispersaient immédiatement, craignant d'être exposés au ridicule.

...Oui mais, à Montréal, ne se seraient-ils pas assis?



Réflexions sur l'art Culinaire

L'Eveil Démocratique de Monaco *publie cet article fort spirituel de* M. *Alexandre Gelma:*

Dans le domaine du sentiment, la littérature sépare le cœur... du reste.

Dans un autre ordre d'idées, le dicton populaire, par contre, associe la bouche et... ce qui reste dans une formule si vigoureuse que la littérature n'ose encore se l'approprier.

J'ai idée que le "palais" n'a pas une place assez grande dans la hiérarchie des satisfactions étagées sur nos cinq ou six sens.

On s'est plu à rechercher la symphonie des sensations, la solidarité qui les unit physiologiquement. On n'a pas assez souligné que le physique influe sur le moral et qu'un bon dîner commande la politique, la guerre et la paix, entre les peuples et les individus, l'amour et ses explosions, le travail, la science et les arts.

"Je vis de bonne soupe et non de beau langage" est une profession de foi, d'autant plus éloquente qu'elle s'exprime en un pur alexandrin.

Bien dîner, c'est se rendre indépendant des noires contingences, c'est troquer les utopies généreuses contre les réalités bienfaisantes.

C'est pourquoi les élus du peuple, pour conserver la sérénité indispensable, sont gratifiés d'indemnités sans cesse grandissantes.

Quand on est député, on mange bien; aussi l'on veut rester député, quel que soit le programme politique qui vous envoie au Parlement.

Pareillement, les destinées de la guerre et de la paix sont, dans chaque pays, entre les mains d'une Intendance pleine de psychologie, qui sait hiérarchiser les approvisionnements selon le grade.

L'histoire ancienne ne nous apprend-elle pas que le mérite de telle grande victoire revint au cuisinier du chef qui commandait les troupes? Cet officier de cuisine savait stratégiquement composer les menus. S'agissait-il d'éviter une erreur de tactique? Tel plat plongeait le chef dans un demi-sommeil qui annihilait son activité et esquivait les ordres nuisibles aux intérêts de son armée. Au contraire, un poulet cocotte, arrosé de falerne, une poitrine farcie, une dinde-macadam, offraient aux envahisseurs un rempart infranchissable.

C'est pourquoi, sans aller à de plus longs développements, il est inadmissible que des chefs de cuisine tels que le grand Escoffier, Charles Scotto ou Edouard Giordano ne soient pas connus des générations comme sont connus tous les grands hommes.

On devrait enseigner dans les écoles l'histoire culinaire.

La préhistoire embrasserait la période des repas froids, jusqu'à la découverte du feu.

L'histoire culinaire proprement dite marquerait les progrès incessants réalisés dans l'art de préparer les mets, de les présenter de manière à procurer des sensations gustatives, aussi variées que les combinaisons des notes musicales, et donnant lieu à des accords chromatiques, à des fugues et même à des contre-points.

Nous connaîtrons ainsi l'histoire de l'omelette à travers les âges et l'évolution du beafteck, depuis celui qui se réchauffait sous la cuisse des cavaliers d'Attila jusqu'à l'entrecôte moderne, garni nature.

Ainsi expliquée, l'histoire nous rendrait plus indulgents et nous ferions moins de différence entre l'homme qui mange et celui qui écoute.

Regardez ce gros monsieur mastiquer lentement un tournedos grand'mère. Ses yeux se plissent comme s'il allait pleurer; sa mâchoire exécute des mouvements syncopés. Vous

pensez que c'est une brute, un goinfre, eh bien! non, c'est un artiste qui trouve dans les papilles du palais le moyen d'enregistrer des harmonies valant toutes les harmonies poétiques et religieuses. Il pense ce qu'il mange.

Il y a dans la cuisine des Rembrandt et des Mozart. Aucune raison pour que les générations n'apprennent à vénérer ceux qui ont travaillé à nous donner ces satisfactions qui survivent à toutes les autres.

Notez que les joies gastronomiques ont présidé aux plus hautes destinées.

Les désespoir de Boileau dans son "Repas ridicule" démontre quelle importance il attachait à l'ordonnance d'un bon dîner, et son "Lutrin" nous révèle la prépondérance des préoccupations de la bouche dans le clergé, qui avait sacrifié les plaisirs de la chair, non ceux de la bonne chère.

Connaissez-vous un grand poète qui ait pu créer une poétique en dehors d'un cercle où règnent les cuisiniers?

Verlaine n'a écrit la "Sagesse" qu'après un bon repas, et la littérature française ne comporte de grands noms que ceux qui appartenaient à un milieu favorable à la manifestation des grands maîtres d'hôtel.

Lisez encore le "Cousin Pons" et vous verrez l'importance que Balzac attachait à la gastronomie.

Par ailleurs, quelle haute leçon de politique nous donne le cuisinier! Armé de son coutelas, il répète avec Catherine de Médicis: "Il faut diviser pour régner".

Etaler avec science des chapelures sur un bon rôti, apprend à combiner et à faire les dosages nécessaires aux hommes d'Etat.

L'utilisation des reliefs par un bon chef, le lendemain d'un banquet, n'est-ce pas ce que l'on appelle l'art d'accommoder les restes, élément si important en arithmétique électorale?

Le plat de lentilles, qui a joué un si bon tour au droit d'aînesse, est à la base d'un système juridique qui a duré plusieurs milliers d'années.

Toutes les formes d'activité humaine ont été célébrées. Seule la cuisine, qui est un art muet (parce qu'on ne doit parler en mangeant), a été laissée dans l'ombre.

Cependant, l'évolution de la vie moderne tend à remettre à sa juste place cette manifestation du progrès humain.

Dans les grandes villes, des restaurants se multiplient qui prétendent résumer dans leurs menus tous les raffinements que les coutumes provinciales avaient lentement accumulés pour la satisfaction des désirs gustatifs.

Sous le nom d'auberges, hostelleries, sous le patronage d'animaux domestiques, des établissements tentent de ressusciter des procédés anciens et de les mêler aux procédés modernes.

Sur des pensers nouveaux, faisons des mets antiques.

Il est temps que l'on réagisse dans le bon sens. La cuisine est un art intelligent et un banquet bien ordonné ne doit jamais être l'alibi d'un grand discours.

Les pays latins, la France, l'Italie, paraissent à la tête de la culture culinaire, si j'ose m'exprimer ainsi, et ses plus grands noms sont ceux de méridionaux.

Il faudra tout de même qu'un jour la littérature se mette à table et qu'un poète, un romancier, viennent, chacun à sa manière, chanter tout ce qu'il y a de beau, d'harmonieux, dans la cuisine.

Gloire à Scotto et à Escoffier qui sont allés porter à travers le monde, dans les châteaux, dans les palais, dans les restaurants éparpillés sur le globe, la recette d'un bon plat bien agencé, au parfum discret, source de sensations gustatives à tous égards comparables aux perfections les plus exquises que peuvent entendre l'oreille ou percevoir les yeux.

Cuisine de la Vieille Ecole

Le Potage à la jambe de bois

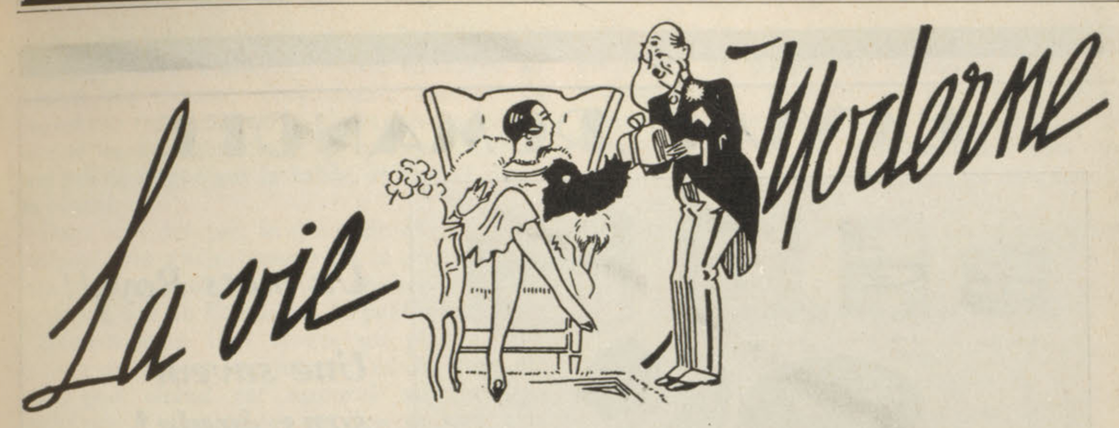
Nos aïeux aimaient à la fois le pittoresque et le confortable en cuisine. On peut dire que ces deux qualités étaient réunies dans *le potage à la jambe de bois*, dont on amusait et rehaussait volontiers la table aux XVIIe et XVIIIe siècles. C'est d'une cuisine de vieille école, et comme on n'en fait plus; mais son nom curieux lui a valu de ne pas être aussi oublié que tant de plats de jadis.

Ce potage est un très bon "restaurant", déclare Grimod de la Reynière, qui, en cette considération, en a écrit la recette. Il faut prendre un jarret de bœuf dont on coupe les deux bouts, en laissant le gros os d'un pied (33 centimètres) de longueur. On le met dans une marmite avec du bon bouillon, un morceau de tranche de bœuf et une casserole d'eau froide. "Lorsque cette marmite est écumée", continue Gimod, "on l'assaisonne avec du sel et des clous de girofle; on y met deux ou trois douzaines de pieds de céleri, douze navets". Et puis, quoi encore? Ne l'oubliez pas: une poule et deux vieiles perdrix.

• •
•

On nous fait observer que notre marmite doit être au feu de bon matin, et qu'on doit la faire aller doucement, afin que le bouillon se fasse plus aisément et soit meilleur.

(*suite page 18*)



Comment Recevoir les Invités

Diner de famille

Le dîner de famille est, comme son nom l'indique, celui que l'on prend chez soi tous les jours, en famille.

Quoiqu'il soit dépourvu de tout apparat, de toute recherche, il n'en est pas qui mérite d'être plus surveillé au point de vue de la composition.

C'est à la maîtresse de maison qu'il appartient de dresser une fois pour toutes, les menus des dîners de famille qui doivent être suffisants sans excès.

Ces menus se composent, dans la généralité des cas, de:

Hors-d'œuvre;
Une entrée d'œufs ou de poisson frit;
Un relevé, grillade, ragout ou viande rôtie froide;
Un plat de légumes;
Un dessert, fromage, fruits, tartes et grosse pâtisserie.

Lorsqu'au dernier moment arrive un intime pour lequel "on a coutume de mettre une *assiette de plus*", on ne modifie pas l'importance du repas. Tout au plus servirait-on, après un relevé chaud, une grillade ou un ragout accompagné de légumes, quelque viande froide escortée de salade. On se contenterait même d'ajouter une pâtisserie à un dessert trop court. Une tarte, par exemple, serait servie après le fromage.

Diner d'amis

Le dîner d'amis diffère du dîner de famille par le nombre des mets présentés. On ajoute quelques fleurs sur la table, et, bien entendu, toute la lingerie doit être renouvelée.

En toute circonstance, le caractère principal du dîner d'amis doit être le confortable: la délicatesse de la chair vient après.

On peut servir à dîner les plats de prédilection de l'un des convives: ce qui ne serait pas de mise au souper.

Il est admis également qu'après le repas on prend le café dans la salle à manger.

La présence des amis à un dîner ne change pas le régime spécial des membres de la famille. On doit, du reste, s'inquiéter du régime ordinaire des amis eux-mêmes et mettre à leur portée le breuvage ou l'eau minérale qui leur sont ordonnés.

Si l'on est tout à fait renseigné, on a soin de ne servir en leur présence que des aliments qui ne leur soient pas contraires.

On ne met jamais plus de deux verres au dîner, verre à vin ordinaire et verre à vin de Bordeaux. On sert rarement du vin de Champagne.

Diner de garçon

Le *dîner de garçon* diffère des précédents en ce que le nombre des verres est au complet, exception faite toutefois de la coupe à vin de Champagne qui n'est présentée que dans le cas où l'on suppose que des toasts pourraient être portés.

Les fleurs ne figurent pas sur la table où la corbeille de fruits tient le milieu.

A la saison, les huîtres ne sont jamais oubliées. Elles sont accompagnées de vin blanc — vin de Sauterne de préférence — ou même de Xérès.

Le café est toujours servi sur la table. On ne sert pas d'autre boisson chaude. Il est permis de fumer à table.

Diner de chasseurs

Le dîner de chasseurs est un repas, comme on dit, *sur le pouce*. Il est servi, dès le matin, avant le départ. Seuls les gens de la chasse y assistent et si, par hasard, des dames y prennent part, elles ne doivent pas paraître offusquées par le style dépourvu de tout apparat de ce repas essentiellement masculin.

CAVIAR ROMANOFF



Différentes présentations du Caviar "Romanoff"

Un mets Royal!

Une saveur sans égale!

La note Gastronomique d'un repas.

Seuls Agents pour le Canada

HENRI JONAS & CO., MONTREAL

MAISON FONDEE EN 1870

LA BEAUTE NATURELLE . . .

. . . des planchers en bois dur "Canada Flooring" ajoute un élément de chic, de confort et de propreté que la ménagère ne manque jamais d'apprécier.

Si vous avez des pièces qui ont besoin de planchers, vous pouvez poser sur vos planchers actuels notre planche en bois dur d'un demi-pouce qui est spécialement préparée à cet effet. Ce travail s'accomplit sans que vous ayez à rajuster vos boiseries ou cadres de portes.

Assortiment toujours en mains de:

CHENE, MERISIER, ERABLE et HETRE

dans toutes les qualités et toutes les épaisseurs.



CANADA FLOORING COMPANY LIMITED

304, rue Beaumont, Ville Mont-Royal - - MONTREAL, P.Q.

Téléphone: ATlantic 7286

On sert le dîner de chasseurs dans la salle à manger bien chauffée. Les convives se servent eux-mêmes, s'organisent comme ils peuvent et trouvent sur les dessertes les ustensiles et les assiettes toutes préparées. On ne met pas de nappe sur la table, et l'on se place au hasard.

Dans bien des cas, le dîner de chasseurs se compose très modestement de la soupe et de viande ou charcuterie froide arrosée d'un vin généreux, vin de Bordeaux de préférence.

Souvent aussi l'on ajoute un plat chaud, grillade de mouton ou de porc, et du fromage.

Le plat chaud est apporté au moment voulu par le domestique et l'on se sert à la ronde.

Dans certaines régions, la soupe à l'oignon est classique dans les dîners de chasseurs.

Le repas est complété par le café et les alcools secs, eau-de-vie ou rhum.

Le maître de la maison fait circuler les boites de cigares en même temps que le café.

Dîner de Campagne

Toutes les parties de campagne un peu complètes sont accompagnées d'un dîner qui n'est souvent que le prétexte de l'excursion elle-même.

Lorsque la condition sociale de la personne qui a pris l'initiative de la partie de campagne est élevée, et lorsqu'elle insiste pour *inviter*, c'est à elle de faire les frais du repas, qui n'est autre chose que le pique-nique classique plus ou moins abondant, plus ou moins délicat.

En général, et cet usage tend de plus en plus à se répandre, c'est la participation collective qui règle l'organisation des dîners de campagne. Les dames s'entendent pour fournir chacune un article du menu.

Il ne s'agit, bien entendu, que d'aliments froids, à moins que le hasard permette de se procurer la traditionnelle omelette de campagne.

Les huîtres, les langoustes et homards, quelques beaux poissons froids avec sauces mayonnaise ou verte, les viandes rôties froides, les pâtés en croûte, les galantines et aussi les desserts, fromages, fruits et pâtisserie, constituent le fond des repas champêtres.

Le vin blanc, de Bourgogne et de Bordeaux, le premier de préférence, le vin de Champagne arrosent tous ces mets confortables autant que délicats.

Dîner de Cérémonie

J'ai mentionné plus haut le caractère tout à fait exceptionnel du dîner de cérémonie, offert le plus souvent à l'occasion d'un hôte illustre, d'une cérémonie publique, ou d'une fête de famille telle qu'un mariage, une première communion, un baptême.

Dans tous ces cas, le dîner de cérémonie emprunte au souper de cérémonie lui-même tout son luxe. Le menu est pour ainsi dire le même. Les potages y sont remplacés par les hors-d'œuvre. Les trois services sont au complet. Les rôtis comme les entremets figurent au repas.

Voici, d'ailleurs, le menu d'un grand dîner de cérémonie:

Menu d'un grand dîner maigre

Huîtres royales
Bouchées Masséna
Filets de hareng sauce verte
Saumon hollandais pommes nouvelles
Suprême de soles aux fruits de mer
Granité au Xérès
Asperges d'Argenteuil sauce mousseline
Canard sauvage au cresson
Compote Montmorency
Ballotines de langoustes à l'Italienne
Salade Demidof
Glace Marie-Louise
Tartines suisses
Fromage Chester
Fruits

Vins: Chablis, Clos-Vougeot, Chambertin, Asti spumante Cinzano;

Liqueurs: Fine champagne Curlier, Grand-Marnier cordon rouge, Kummel.

Lunch Anglais et Lunch Français

Le lunch est d'origine anglaise. Il fut introduit chez nous par la société anglo-américaine, et comme les Français ne reçoivent jamais les modes sans y ajouter quelque chose de leur cru, on a modifié le lunch suivant les besoins, suivant les circonstances. Il est devenu tantôt un goûter confortable, mais tantôt aussi un petit repas savoureux composé de boissons chaudes et de friandises.

Le lunch anglais, au contraire, reste ce qu'il a toujours été, un repas que l'on prend entre deux et trois heures de l'après-midi et que rend nécessaire l'intervalle prolongé que nos voisins mettent entre leur déjeuner du matin et leur dîner.

Il se compose de plats confortables, viandes à la sauce et rôties, poisson, légumes, pâtisseries chaudes, mais peu de desserts. On n'y sert pas de potage, mais on y boit du vin de Madère, du vin de Porto, du Xérès. On n'y sert pas de thé ni de café, ni d'autre boisson chaude.

Notre régime alimentaire national ne laisse pas place, pour nous, à un pareil repas, qui équivaut à peu de choses près à notre repas de midi. Mais nous avons retenu de la mode anglaise que l'on peut couper l'après-midi par une collation plus ou moins importante. C'est ce qui nous a engagés à compléter nos thés

en servant des sandwiches, des gâteaux et des friandises.

On appelle encore lunch chez nous le repas froid servi à l'issue d'une cérémonie nuptiale ou au cours d'une matinée, d'un bal, d'une soirée, etc...

Ces lunchs sont alors servis au buffet. Tout figure sur la table, c'est-à-dire que le service y est fait exclusivement à la française et l'on ne s'y assied pas, à moins que le service ne soit fait par petites tables.

Les consommés et boissons chaudes y sont usités en même temps que les vins fins et le vin de Champagne, les limonades, les orangeades et les sirops. Beaucoup de friandises, quelques fruits, surtout exotiques, et une multitude de desserts.

Lunch petite Reception

On peut considérer comme lunch l'ensemble du service dont la plupart des maîtresses de maison escortent le thé qu'elles offrent à leurs visiteurs, soit à leur jour de réception, soit même, si c'est devenu une habitude, tous les jours à la même heure. Dans ce dernier cas, le lunch devient donc ainsi un goûter nécessitant plus ou moins d'apprêt.

Le thé classique se compose du breuvage très chaud accompagné de lait, de citron ou même de rhum.

On présente, en même temps, une variété de gâteaux secs, des tartines, des toasts ou rôties, des muffins.

Tel est l'ensemble qui paraît sur toutes les tables, aux five o'clock journaliers.

Dès que cette collation est destinée à un nombre assez important de visiteurs, à une société élégante, dès aussi que l'on tient à faire valoir l'accueil et à le rendre plus confortable et plus luxueux, on ajoute au thé ordinaire présenté comme je viens de dire, d'autres breuvages chauds et froids.

Les breuvages chauds sont les consommés, le chocolat et, dans certains pays, le café au lait.

Les breuvages froids sont le café glacé, les vins de Porto, de Samos, de Marsala, de Xérès, d'Asti spumante et de Champagne.

En dehors de la pâtisserie sèche, figurent les petits fours au beurre et aux fruits, glacés ou non, et les sandwiches très divers au foie gras, au fromage, au caviar, aux anchois, etc...

Les confituriers ornent le service dont le luxe est une des fantaisies les plus coquettes de la maîtresse de maison.

La façon la plus simple de servir le thé consiste pour la maîtresse de maison à distribuer elle-même les tasses ou les verres, ou à les faire distribuer par ses filles ou de jeunes amies. Les assiettes de friandises sont présentées ensuite à la ronde.

D'avance, tout le petit matériel a été dressé, dans la pièce même où a lieu la réception, sur la table à thé installée à cette occasion à la portée de la maîtresse de maison.

Les jeunes filles sont également chargées de débarrasser les visiteurs des tasses vides qu'elles reposent sur les plateaux.

Les domestiques ne doivent pas paraître au cours des five o'clock, qui sont strictement intimes, et dont l'intimité fait du reste tout l'agrément.

• •
•

Aussi bien ne recourt-on pas davantage aux soins des domestiques lorsque le thé est servi par petites tables isolées et en tête-à-tête. On prend alors le thé dans le salon, où l'on utilise généralement à cet effet les petites tables dites *gigognes* ou les petites tables en osier que l'on revêt de coquets naperons et que l'on échelonne entre les visiteurs.

Les jeunes filles ou les plus jeunes personnes présentes se chargent alors du service et circulent entre les tables, veillant à ce que chacun ait tout ce qu'il lui faut. Elles s'acquittent de leurs fonctions avec beaucoup d'empressement et de bonne humeur, s'ingéniant à flatter et à satisfaire toutes les gourmandises, offrant une seconde tasse ou un second verre du breuvage adopté, sans se lasser de présenter les gâteaux et confiseries.

Les tables en nosier sont très pratiques parce que munies d'une tablette sur laquelle reposent la serviette, l'assiette et la fourchette à gâteaux.

Cette méthode de servir le thé a l'inconvénient de détruire toute la symétrie du salon. Mais qui s'en plaindrait? Le salon moderne se rit de la symétrie et je trouve au service par petites tables l'avantage de donner de la gaieté, du mouvement à la réunion. Toutefois n'est-il pratique que dans un local très spacieux.

Les personnes qui ont servi le thé par petites tables n'ont pas à réparer le désordre à la fin de la collation. Ce soin est réservé le plus souvent au valet de chambre, que la maîtresse sonne en temps opportun et qui doit s'acquitter de l'opération avec discrétion et promptitude.

• •
•

Les five o'clock ou petits lunchs de luxe se servent dans la salle à manger.

La table est alors organisée, comme pour le plus élégant repas et supporte tout ce que la maîtresse de maison possède de jolie argenterie, de porcelaine et cristallerie fines. La lingerie ajourée et même à fleurs complètent ce ravissant décor.

Les visiteurs passent du salon à la salle à manger sur l'invitation de la maîtresse de

maison et y prennent le thé, soit debouit, soit assis.

Lorsqu'on prend le thé debout autour de la table de la salle à manger ainsi munie de tout ce que peuvent souhaiter les plus exigeantes gourmandises, c'est que le nombre des visiteurs est trop important pour trouver suffisamment de places assises. C'est encore à la jeunesse qu'il appartient de faire le service.

Ici, la jeune fille ne s'empare pas d'une assiette pour la présenter successivement aux invités. Elle a soin, au contraire, de prévenir le goût de chacun et de lui faire goûter la variété des choses exquises qu'elle trouve en grand nombre à sa portée.

Un thé à la salle à manger est, en effet, beaucoup plus copieux et varié qu'un thé au salon où l'installation et l'étendue du local font nécessairement défaut.

Le thé parfait est celui qu'on prend assis au hasard autour de la table bien dressée; on a toutes ses aises et l'on peut goûter sans précipitation tout en causant.

Les nouveaux venus s'installent parmi les convives déjà placés. Le regard prévenant de la maîtresse de maison domine alors le service. Elle met toute sa vigilance à stimuler les appétits et à vaincre la résistance des plus sobres.

Certaines personnes, soit par goût, soit par régime, ne goûtent pas. Une maîtresse de maison avisée doit cependant posséder l'art de les faire rompre avec leur habitude; il est des friandises délicates que nul n'ose refuser.

La surveillance du thé ne saurait empêcher la maîtresse de maison d'être attentive à l'arrivée des nouveaux visiteurs et, lorsqu'elle est obligée de se déplacer pour aller au salon recevoir les arrivants, elle peut se faire suppléer par une amie très intime. Du reste, elle ne s'attarde pas loin de la table.

C'est, en effet, la maîtresse de maison qui occupe le centre de l'assistance. Elle a devant elle les théières et récipients divers. Les tasses sont à sa portée. C'est elle qui distribue le breuvage choisi et versé au fur et à mesure dans chaque tasse qu'elle présente à son invitée sur la soucoupe munie d'une petite cuillère. Le tout reposera sur l'assiette à dessert recouverte d'une serviette à thé que chaque personne trouve devant elle.

La provision de thé et de chocolat chauds doit être sans cesse renouvelée.

L'usage du samovar est très pratique, car il évite les allées et venues des domestiques pendant le five o'clock. Il permet aussi de mieux doser le breuvage.

Ce sont les invités qui prennent l'initiative de quitter la salle à manger, sans toutefois prendre congé de la maîtresse de maison, ailleurs que dans le salon.

Jusqu'au dernier moment de la réception, les tasses sont renouvelées. Il doit toujours y avoir des breuvages et des récipients tout prêts pour de nouveaux arrivés. La maîtresse de maison, si elle est occupée dans le salon, fait inviter par sa fille ou par une intime le visiteur tard venu à passer dans la salle à manger où, cette fois, il n'est pas d'usage de s'attarder.

• •
•

Quand le thé est offert au salon, mais non par petites tables, les dames ne se dégantent pas. Il serait ridicule de se déganter à l'avance ou de se faire attendre, pendant que l'on se dégante, la jeune fille qui sert et n'a où poser la tasse.

Au contraire, si le thé est confortablement servi, c'est-à-dire par petites tables ou dans la salle à manger, on se dégante, dès qu'on est servi, avant de manger.

Le bon sens ici prime les usages. On ne peut manger une tartine beurrée les mains gantées. Les corolles de papier qui entourent les petits fours ne sont pas toujours suffisantes pour protéger les doigts du contact des sucreries. Il faut donc, en règle générale, quand la chose est possible, se déganter pour prendre le thé.

Les serviettes à thé doivent être renouvelées immédiatement après le service de chaque visiteur. Il faut donc en posséder un nombre suffisant.

Quoique pensent beaucoup de personnes, ces petits objets de lingerie sont destinés à essuyer la bouche et les doigts. Elles ne sont pas seulement objets d'apparat.

Toutefois, si une maîtresse de maison constate qu'une personne se sert de son mouchoir néglige la serviette à thé, elle n'a pas à lui demander si la serviette manque.

Retenez que dans chaque maison il est bon de se guider sur la conduite et l'attitude de la personne qui reçoit.

Lunch de Mariage

Le lunch de mariage est généralement servi au buffet.

Dès que l'on a la faculté de s'y asseoir, il devient un véritable repas froid avec ses divers services.

La mode est au lunch pris debout et servi dans un local attenant au salon de réception, ou même dans le jardin d'hiver ou, encore dans le jardin, s'il fait beau et chaud. On choisit alors un endroit ombragé où l'on utilise, au besoin, des tentes.

Le buffet se compose d'une très grande table ou tout simplement de planches sur tréteaux, recouvertes sous la nappe de molleton épais.

Au milieu et aux extrémités, on place des corbeilles de fleurs qui alternent avec des corbeilles de fruits.

Autour de la table, mais sur le devant seulement, sont rangées les assiettes munies de serviettes. A côté sont les couverts à entremets et les cuillers à dessert. Un peu au-dessus, les tasses à thé, à café, les verres et les coupes.

Un assortiment de toutes les provisions de bouche remplit les vides, entre les corbeilles et les couverts.

Aux lunchs luxueux figurent de grosses pièces, telles que des rosbifs froids, des filets de bœuf, galantines de volaille, saumon froid, etc... Pour la commodité des convives, presque tout est servi sous forme de croustades, de bouchées ou de sandwiches.

Les petits fours sont distribués en quantité. Des brioches et des babas, des pièces montées, le tout découpé à l'avance, puis au fur et à mesure, pour être facile à prendre.

Les maîtres d'hôtel qui occupent le côté de la table opposé aux convives servent les breuvages, tandis que le service des mets est fait par les invités eux-mêmes, les messieurs se chargeant de munir les dames des aliments et des boissons qu'elles ont choisi, de même qu'ils les débarrassent des ustensiles dont elles n'ont plus besoin.

Les assiettes, ainsi que les verres qui ont servi, disparaissent immédiatement du buffet et sont renouvelés, ainsi que les provisions consommées. Jusqu'à la fin, le buffet doit être bien garni.

Les breuvages de lunch sont le consommé, le thé, le chocolat, accompagné ou non de crème fouettée, le lait, le café glacé, le vin de Champagne et tous les vins fins, l'orangeade, la citronnade, les sirops. Pas de liqueurs.

Lunch de Soirée ou Matinée dansante.

Le lunch de matinée, soirée ou grande réception, tient à la fois du lunch de mariage, et du five o'clock de réception. Il est généralement installé en buffet, comme le premier, et comporte, comme lui, des provisions solides telles que les sandwiches de viande, de volaille, de poisson, les croustades et les bouchées, avec salade russe.

Par contre, ce sont les boissons chaudes, et en particulier le thé, le chocolat et le consommé, qui sont les plus usités. Comme on fait plus d'une visite au buffet pendant le cours de la réunion, le vin de Champagne, les limonades et le café glacé ont aussi leur heure. On ne sert pas de vins fins.

La maîtresse de maison ne se présente au buffet que pour y conduire des invités et y goûter elle-même, mais elle n'y séjourne pas, de façon à laisser plus de liberté autour d'elle. Elle n'a donc pas à s'y occuper du service. On la sert elle-même comme les autres dames.

Le maître de la maison s'occupe des hommes et c'est à ces derniers qu'il appartient, comme aux lunchs de mariage, de conduire les dames au buffet et de leur procurer les mets et breuvages qu'elles désirent.

Les Soupers.

Le souper, comme le dîner, diffère d'aspect et de composition selon les circonstances où il est donné.

Dans la vie de famille, c'est un repas léger et plus délicat que le dîner. Mais il affecte, au contraire, lorsqu'on a des invités, un luxe assez compliqué et raisonné. C'est à souper que l'on invite aujourd'hui les gens, plutôt qu'à dîner.

On peut distinguer quatre sortes de soupers:

Le souper de famille;

Le souper d'amis;

Le souper de demi-gala;

Le souper de gala.

Le souper de chasseurs est une variété du souper d'amis.

(*à suivre*)

Le Potage à la Jambe de bois

(*suite de la page 11*)

La préparation n'en est pas encore achevée. "Prenez," continue Grimod, "prenez ensuite un morceau de rouelle de veau d'environ deux livres; faites-le suer dans une casserole et mouillez-le avec votre bouillon. Lorsqu'il sera bien dégraissé, vous y ajouterez une douzaine de pieds de céleri. Vous mettrez le tout dans votre marmite environ une heure avant de servir. Le bouillon étant assez fait et de bon goût, vous prenez du pain à potage bien chapelé, vous enlevez les croûtes et les mettez dans une casserole: vous les mouillez avec votre bouillon bien dégraissé et les faites mitonner. Lorsqu'elles le sont assez, vous les dressez dans votre plat à soupe, et vous les garnissez de toutes les sortes de légumes qui sont dans votre empotage. Vous mettrez ensuite l'os de votre jarret sur votre potage, vous achevez de le mouiller, et vous le servez très chaudement."

"Il est facile," remarque Grimod, "de voir que c'est le jarret de bœuf dressé en grande pompe sur cette soupe qui l'a fait appeler un potage à la jambe de bois. La succulence n'est pas due à ce jarret, mais à cette réunion de poule, perdrix, tranche de bœuf, rouelles de veau et quantité de légumes qui ne peut que produire un excellent consommé tout à la fois sain, nutritif et agréable, et, comme disaient les anciens, singulièrement restaurant."

Mais aujourd'hui, saurions-nous apprécier le potage à la jambe de bois?

(*La Semaine à Paris.*) M. C.

Le Vin et le Cancer

On oublie trop souvent que la principale cause de la fréquence de plus en plus grande des cancers est due à la mauvaise alimentation actuelle (alimentation antiphysiologique dénaturée et falsifiée).

Un médecin canadien prétendait que le cancer était très répandu en Amérique et en Angleterre du fait que les habitants de ces pays mangeaient beaucoup trop de viande sans boire de vin.

Que le cancer soit dû en partie à l'abus formidable de la consommation de la viande, la chose est démontrée; c'est une des principales causes alimentaires; quant à dire que le vin interviendrait nettement pour entraver cette maladie, ce serait peut-être un peu prématuré de l'affirmer sans réserve.

Il serait trop long de détailler ici les rapports de l'alimentation et du cancer, ce dernier a pu être entravé (nous n'avons pas encore dit: guéri) par des aliments végétaux hypermagnésiés, hypercuivrés obtenus à l'aide de cultures spéciales.

Pour en revenir au vin, il faut insister sur la lutte contre les fraudes, car certains mélange de faux vins sont trafiqués avec certains suc cédanés (tirés en particulier du goudron de houille que nous utilisons précisément dans les laboratoires pour provoquer des cancers expérimentalement sur des animaux (rats, lapins, etc.).

Il a été intéressant de rechercher l'action du vin sur la putréfaction et l'intoxication intestinale, lesquelles causent ou favorisent la moitié des maladies, le principal responsable est encore l'abus de la viande, on peut parfaitement admettre que le cancer soit favorisé par cette intoxication. Les expériences biologiques faites avec le vin ont permis de démontrer que, sans avoir l'effet bienfaisant marqué de certains antiputrides alimentaires comme le thym ou le jus de citron, le vin aurait, un tant soit peu, une action favorable tendant à diminuer cette intoxication si grave par ses conséquences, puisqu'elle est l'origine d'une foule de maladies et qu'elle abrège la vie en amenant une vieillesse prématurée. L'usage modéré du vin est donc parfaitement compatible avec une vie saine et longue.

LE CRÉPUSCULE

Le jour baisse lentement, doucement, et le livre ouvert est mis de côté pour mieux savourer le calme recueillement de ces minutes fugitives qui sont comme le silence du temps.

En effet il semble s'arrêter un instant dans sa marche, et le remous du balancier ne se perçoit plus - que comme dans un rêve; l'ombre, en pénétrant dans la pièce, semble peu à peu l'envahir comme une chose vivante, imprimant sa personnalité à tout ce qu'elle touche; les portraits suspendus au mur ne s'aperçoivent plus que dans un brouillard et souvent un dernier rayon de lumière ou un éclat du foyer, s'accrochant à un angle, leur imprime le cachet de la vie; l'agitation du jour semble partout apaisée, et cependant de loin on en savoure l'écho...

Le roulement d'une voiture sur le pavé évoque un monde de souvenirs; l'œil s'amuse à suivre les mouvements d'un moineau. Un charme semble attaché à la paix de cette halte, car il est presque douloureux de songer qu'il va être rompu. Qu'on est bien là seul avec son cœur! avec tout ce qui y vit, avec les bonheurs espérés auxquels, à la faveur de l'obscurité on ose donner un corps. Quoi! tant lutter! tant espérer! tant vouloir! et cependant sentir une jouissance infinie dans ce simple apaisement — dans le bruissement des étincelles du foyer, dans une ombre dansant sur le mur, dans l'écho d'un bruit lontain — fermer les yeux à demi pour les rouvrir et voir la nuit qui descend toujours plus sombre.

Ils entrent tous par la porte close, les absents et les aimés; ils penètrent sans bruit et s'approchent pour vous parler; ils sont là tout près on entend leur voix, et comme on leur répond on leur dit ses douleurs — et ils consolent. Ils aiment ce moment, ils savent qu'on les attend et que le cœur est prêt à les recevoir. Heures bénies qui les ramenez!... mais toute lueur s'évanouit peu à peu... et ils s'en vont.

Voici la nuit — l'âme apaisée tout à l'heure se sent de nouveau oppressée de son fardeau mais des portes s'ouvrent — un bruit de pas précipités, des voix d'enfants, des éclas de rire, un filet de lumière pénètre avec ces êtres chéris — on allume la lampe; on roule le grand fauteuil près du feu qu'on attise; les rideaux s'abaissent et ferment la route à la vue. Le bruit d'une vie débordante, remplit la pièce si silencieuse... des petites mains chassent les nuages qu'ils découvrent sur le front de ceux qu'ils aiment — il faut conter des histoires — on prend des crayons — on dit bonsoir aux oiseaux... Le rêve est fini il emporte avec lui ses chères consolations.

Oui: j'aime le crépuscule, — mais que l'aube naissante est donc belle!!!

RICHELIEU, *Juillet 1931.*

ALINE B.

Le Temps des Vacances

(POESIE INEDITE)

Qu'il est bon le temps des vacances,
Si bon qu'à ne douter de rien,
On rentre avec les espérances
De ce qu'on fera l'an prochain.

Voici le Mer et son rivage,
Ses falaises, son sable fin,
Là, tout le monde est à la plage
Et les baigneurs s'envoient au bain.

En maillot, ils montrent leurs formes,
D'aucuns sont bien, beaucoup sont laids
Les minces blaguent les énormes,
Les gros chinent les maigrelets.

Ces dodus, au teint de pivoine,
Dont la peau fait des bourrelets,
Vous font penser — grand Saint Antoine,
Sauf excuse — à des porcelets.

Non loin, debout piquant la grève,
Les assises des gringalets
Donnent l'impression que s'élève
Un champ de manches à balais.

Les freluquets à l'aventure,
Déchantent, car les pieds mignons
De leurs voisines sans chaussure
Sont ravagés par les oignons.

Là ne sont que des points comiques,
Mais au soir, lorsque vient la nuit,
Arrivent aussi les moustiques;
On se gratte et... trop gratter cuit!

Pour chasser la bête assassine,
On ne dort que Fly-Tox au poing
Et plus souvent votre voisine
Souffre d'un tir sans mise au point.

Et c'est alors que la bestiale,
Tapie à la cime d'un mur,
Contemple la scène et rigole
Puis recommence ferme et dur.

Voyons maintenant la Montagne,
Le coin perché réputé cher
Surplombant de haut la campagne.
On y gèle comme en hiver.

Il y pleut, l'eau fait une rampe
Aux chemins. Sous le ciel en deuil
L'alpiniste est de bonne trempe...
Cà se voit au premier coup d'œil.

Chacun entraîne sa chacune
A l'ascension d'un pic altier,
En se suivant, on voit la Lune,
La Lune dans son plein quartier.

Aux regards, rien ne se dérobe,
La robe sport de nos moitiés
Etant une moitié de robe
Qui flotte aux vents contrariés.

A cueillir l'édelweiss qui borde
Le plus traître des éboulis,
On dévale... il faut une corde
Pour vous hisser tel un colis.

Place à l'auto-car homicide,
En commun, à nous le transport;
Si le Chauffeur n'est pas lucide,
C'est qu'il est toujours ivre-mort.

On court au flanc d'un précipice
Comme au devant de son trépas,
Le site est tellement propice
Que parfois on n'en revient pas...

L'Hôtelier ronchonne et marmotte,
Tenant ses clients disparus
Bousillés sans payer leur note,
Pour de vulgaires malotrus.

Puis aux rescapés il confie
Que le conducteur est prudent
Et que par ici, de sa vie,
Il n'a vu semblable accident.

La rumeur vous apprend le reste,
Toujours bavards, les paysans
Affirment qu'en ce site agreste
L'auto-car verse tous les ans.

Le Kodak entre temps fonctionne,
Chacun vous tire et vous promet
Une photo rapide et bonne
Que vous ne recevrez jamais.

La cuisine vous laisse un doute;
Où sont Rivier et Marguery?
Le cuistot sabote la croûte,
C'est de la croûte au pôt pourri.

Vient le temps de la douloureuse,
Alors, le Traiteur maltraitant
Avec un coup de mitrailleuse
Vous la refile à bout portant.

Pour apaiser ce vide bourse,
Il faut payer et sans recours;
On n'a même pas la ressource
De pouvoir crier "Au secours!"

Qu'il est bon, le temps des vacances,
Si bon qu'à ne douter de rien,
On rentre avec les espérances
De ce qu'on fera l'an prochain.

F. PAYS.

(Juillet 1931)



Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise

Par M. Louis Mauron
Chef Cuisinier


M. Louis Mauron

Potage "Savoyard"

Emincez une douzaine de céleris en branches avec la même quantité de pommes de terre, d'oignons et de poireaux.

Etuvez vos légumes doucement avec du lard gras que vous aurez haché finement; mouillez d'une pinte d'eau, assaisonnez avec du sel et terminez la cuisson.

Complétez votre potage avec ½ pinte de lait bouillant et beurrez légèrement au moment de servir.

Garnissez avec de minces lames de pain de seigle, saupoudrez de fromage et gratinez; versez vos morceaux de pain dans le potage au moment de servir.

Soupe aux poireaux et aux pommes de terre "à la Maraichère".

Faites revenir dans le beurre vos poireaux émincés avec la même quantité de pommes de terre, coupées de la même façon.

Une fois que vos légumes sont bien revenus au beurre, mouillez avec du bouillon blanc et laissez au feu jusqu'à cuisson parfaite des légumes.

Un quart d'heure avant de servir, ajoutez du vermicelle, quelques feuilles de laitue coupées en juliennes ainsi que des feuilles d'épinards coupées de la même façon.

Pour servir votre potage, garnissez de cerfeuil.

Soupe "à la Grand-Mère".

Hachez grossièrement des blancs de poireaux, des oignons, du céleri, du chou, des pommes de terre, des navets en quantité à peu près égale, soit environ 6 onces de chaque légume.

Placez ces légumes ensemble dans une casserole avec une pinte d'eau, une once de sel at 4 onces de beurre; faites cuire doucement.

Lorsque la cuisson est à moitié faite, ajoutez une chiffonnade de feuilles de laitue, d'oseille et d'épinards; mettez moins d'épinards que de laitue et d'oseille.

Un quart d'heure avant de servir votre soupe, complétez-la avec une pinte de lait bouillant et jetez dans la soupe 2 cuillérées de pâte d'Italie.

Beurrez légèrement au moment de servir et jetez quelques feuilles de cerfeuil.

Marmite Viennoise.

Placez dans une marmite une livre de bœuf et une livre de lard fumé. Mouillez avec 4 pintes d'eau et assaisonnez avec 2 onces de sel.

Faites bouillir en prenant garde d'écumer le liquide bouilli; faites cuire doucement.

Après une heure de cuisson, ajoutez quelques carottes, poireaux, petits oignons, céleri coupé en dés, haricots et petits pois frais; laissez cuire encore une heure avec les légumes, et ensuite servez.

On présente cette marmite telle quelle sur la table, posez-la sur une serviette pliée sur un plat rond.

Cervelle de Veau en Matelote.

Faites cuire 2 ou 3 cervelles avec un peu de vin blanc, ensuite égoutez-les, placez-les dans une casserole que vous faites tenir au chaud.

Epluchez 2 douzaines de petits oignons tendres, faites-les colorer au beurre dans une casserole plate sans les blanchir; assaisonnez au sel et mettez un peu de sucre également que vous aurez mouillé dans un peu de bouillon; faites tomber celui-ci à la glace, mouillez alors largement avec du jus de viande lié et du vin rouge.

Faites bouillir le liquide et placez-le ensuite sur le côté du poêle en ajoutant 8 onces de petits salés coupés en carrés; dix minutes après, ajoutez une douzaine de champignons frais, et dix minutes après, ajoutez une douzaine d'olives sans noyau, blanchies.

Au moment de servir, versez les six garnitures sur les cervelles, attendez quelques minutes et servez alors votre plat bien chaud.

Rognons de veau panés.

Coupez transversalement 1 ou 2 rognons de veau en tranches larges, pas trop minces, parez aussi bien que possible, c'est-à-dire enlevez les graisses nerveuses, assaisonnez avec du sel et poivre, farinez-les et trempez-les dans des œufs battus.

Egoutez vos rognons, panez au fur et à mesure avec de la mie de pain fraîche; rangez-les dans un sautoir avec du beurre fondu; faites-les frire en faisant bien attention de les retourner souvent; égoutez et dressez-les sur un plat.

Mêlez alors au beurre de la casserole quelques cuillérées de glace de viande, le jus d'un citron et une pincée de persil haché, donnez deux bouillons au liquide et versez sur vos rognons au moment de servir.

Lapin sauté Chasseur (pour 6 personnes).

Coupez en morceaux un lapin après l'avoir, bien entendu, dépouillé et lavé.

Placez les morceaux dans une terrine et versez dans une poêle une tasse d'huile d'olive bien chaude dans laquelle vous mettez des carottes coupées, des oignons, du céleri, des blancs de poireaux, une gousse d'ail, une queue de persil, 2 feuilles de laurier, 2 clous de girofle, une pincée de thym. Quand tout est bien humecté, versez cet appareil bien chaud sur votre lapin en ajoutant une demi-bouteille de vin blanc.

Laissez mariner votre lapin toute une nuit, le lendemain matin vous l'égoutez avant de le faire sauter; placez-le ensuite sur le feu et quand il est bien rissolé, mettez votre lapin dans une casserole en le mouillant avec sa propre marinade comprenant les légumes; complétez avec un peu de jus de viande, laissez cuire pendant une heure et demie (cela dépend évidemment de l'âge du lapin).

Une fois cuits, placez vos morceaux de lapin dans une cocotte, laissez réduire un peu votre sauce et versez-la ensuite sur le lapin avec la garniture suivante: champignons, lardons et croûtons de pain frits.

Déposez cette garniture sur le lapin au moment de servir.

Blanquette de lapin (pour 6 personnes).

Coupez en morceaux un lapin, mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu; placez 6 petits oignons que vous avez fait revenir, assaisonnez, ajoutez 6 onces de jambon crû coupé en petits carrés; cinq minutes après, saupoudrez avec 3 cuillérées à soupe de farine, mouillez le lapin jusqu'à ce qu'il soit couvert, avec un fond blanc ou bouillon ainsi que du vin blanc, tournez le liquide jusqu'à ébullition, additionnez avec un bouquet garni, quelques épices, enfin une quinzaine de champignons frais.

Faites cuire vivement pendant sept à huit minutes, afin de faire réduire d'un 1/3, retirez aussitôt la casserole que vous placez sur le côté du poêle.

Au moment de servir, dégraissez la sauce, liez-la ensuite avec 2 jaunes d'œufs délayés, finissez le ragoût avec un jus de citron, une pincée de poivre, une pincée de persil haché et dressez ensuite sur une plat chaud en supprimant le bouquet garni.

On peut très bien ajouter une pointe d'ail écrasé.

LES OEUFS POCHES

Il faut que les œufs pochés soient extrêmement frais, c'est-à-dire du jour, ce n'est qu'à cette condition qu'on peut obtenir un œuf poché rond et lisse.

Pour faire pocher les œufs, faites bouillir de l'eau dans une casserole, salez-la et ajoutez un filet de vinaigre; retirez cette eau sur le côte du feu afin qu'elle ne boue que d'un côté; cassez alors les œufs un après l'autre et ouvrez la coquille à fleur d'eau; laissez tomber vos œufs à l'endroit même de l'ébullition; aussitôt que les œufs sont dans l'eau, éloignez la casserole du feu pour arrêter l'ébullition; trois minutes après, retirez la casserole complètement du feu et enlevez alors vos œufs avec beaucoup d'attention pour ne pas les casser.

Mettez vos œufs dans l'eau glacée pour arrêter immédiatement la cuisson; de cette façon vous aurez des œufs pochés à point: pas trop durs, pas trop mous.

Au moment de les servir, plongez-les dans l'eau bien chaude et enlevez-les immédiatement; dressez-les.

On peut les servir avec des quantités de garniture, par exemple: épinards hachés, jambon frit, purée de volaille, sauce tomate, pointe d'asperges, etc.

Soufflés au fromage.

Voici deux méthodes pour préparer les soufflés au fromage:

1ère méthode (pour 20 personnes).

Préparez une sauce crème avec une pinte de lait, un grain de sel, faites votre sauce bien serrée, et une fois faite, versez-la dans une terrine, introduisez 2 poignées de parmesan, 6 jaunes d'œufs crus en faisant attention de mettre les jaunes un par un en même temps qu'on remue la sauce.

Fouettez 8 blancs d'œufs que vous incorporez à l'appareil en ajoutant encore 2 poignées de parmesan rapé.

Beurrez vos formes ou moules à soufflés, remplissez-les et faites cuire vingt minutes à four moyen.

2ème méthode (pour 6 personnes).

Faites bouillir 2 tasses de lait, retirez-le du feu et incorporez peu à peu 2 poignées de mie de pain fraîche râpée de façon à obtenir un bouillon pas trop consistant; ajoutez un grain de sel, une pincée de sucre, un peu de muscade, remettez la casserole sur le feu, faites cuire l'appareil pendant quelques minutes sans le quitter, retirez alors, et laissez refroidir un peu.

Incorporez maintenant une cuillérée à soupe de beurre et 6 jaunes d'œufs travaillé l'un après l'autre, et enfin fouettez 6 blancs d'œufs bien fermes et une tasse de fromage râpé.

Beurrez vos formes ou moules à soufflés, remplissez-les et faites cuire à four moyen.

SIROP

AVANT-PROPOS. Pour obtenir un sirop clair, il suffit de casser le sucre, de le placer dans un poêlon ou bassine et de le mouiller avec de l'eau tiède à raison d'une pinte d'eau pour une livre de sucre.

Bien remuer et ensuite placer la bassine sur un feu doux en incorporant la chair d'un demi-citron, paré à vif sans écorce, ni pépins.

Faites bouillir le sirop, écumez et retirez-le sur le côté du feu, cinq à 6 minutes après, faites passer votre sirop au travers d'un tamis fin ou d'une serviette humide. Le sucre cuit dans de telles conditions doit être très clair, il doit donner 29 à 30 degrés au pèse-sirop, et quand il refroidit, il donne un degré de plus.

Sirop de groseilles, fraises, framboisès.

Pour obtenir un sirop plus agréable au goût, il convient de mêler aux groseilles, une livre de framboises par 5 livres de groseilles.

Choisissez des groseilles bien mures, broyez-les, comprimez-les, ensuite avec la main, faites passer le liquide dans un tamis et placez-le ensuite dans une terrine en terre ou en porcelaine.

Tenez votre sirop à la cave jusqu'à ce que la chair se sépare du suc, en formant à la surface une croûte assez épaisse.

Le liquide du fond doit être bien clair, cela prend pour cette opération, environ 24 heures. Cette opération est nécessaire, non seulement pour clarifier le suc, mais aussi pour éviter que le sirop se prenne en gelée, ce qui arriverait certainement si on l'employait immédiatement après l'avoir extrait des fruits. Il en est de même pour tous les sucs de fruits rouges, acides avec lesquels on peut préparer des gelées de fruits il faut absolument qu'ils soient décomposés avec la cuisson.

Tirez au clair le suc des groseilles, filtrez-le en le pressant à travers une serviette que vous aurez tendue sur une chaise renversée, pressez et versez dans une bassine en cuivre en ajoutant un quart de gallon de suc pour 3 livres de sucre.

Cuisez le sirop à feu vif en ayant soin de bien écumer; le sirop doit peser 33 degrés. Enfermez-le dans des bouteilles en faisant attention de ne les boucher que *quand le sirop sera complètement refroidi.*

On prépare avec la même méthode le sirop de framboises et le sirop de fraises.

Sirop de cerises.

Choisissez des cerises aigres, enlevez les noyaux et les queues, pilez-les en ajoutant quelques noyaux, exprimez le jus et passez celui-ci au tamis dans une terrine que vous déposez ensuite dans un lieu frais pendant 24 heures; écumez à nouveau et filtrez à l'aide d'une serviette.

Pour chaque quart de jus, prenez 2 livres de sucre, faites cuire à 33 degrés, en écumant.

Enfermez votre sirop de cerises dans des bouteilles que vous boucherez quand le sirop sera froid.

Gâteau au gingembre.

Placez dans une terrine, 2 livres de farine, 10 onces de beurre, 10 onces de sucre, 4 cuillérées de gingembre pulvérisé, un grain de sel, une tasse de mélasse et 3 œufs entiers.

Incorporez la farine et le liquide, faites une pâte un peu ferme, divisez-la en petites parties que vous roulez en formes rondes ayant la forme d'une petite noix.

Rangez les morceaux sur une plaque beurrée et faites cuire à feu doux.

La Revue Culinaire Touristique

Au Retour d'Alaska.

Impressions d'un Voyageur

A son retour d'Alaska avec le groupe de l'Université de Montréal, M. Paul E. Gingras, agent de district du Service des Voyageurs au chemin de fer Pacifique Canadien, et directeur technique de la grande excursion transcontinentale, a bien voulu nous communiquer ses impressions au sujet de ce voyage:

Durant 23 jours, un groupe fort distingué et représentatif de canadiens-français, auxquels s'étaient joints plusieurs franco-américains, a visité les beaux sites de notre pays, voyageant sur le réseau du Pacifique Canadien. Ces touristes ont pu de la sorte se faire une idée de l'ampleur de notre grande compagnie de transport, appelée à juste titre "la plus grande organisation de voyages au monde" et de la perfection, comme de la multiplicité de ses services.

"En cours de route," dit M. Gingras, "nous avons visité les principales villes de l'Ouest: Winnipeg, Calgary, Edmonton, Vancouver, Victoria, etc. Nous avons fait des séjours dans les villégiatures si réputées de Banff et du lac Louise; nous avons traversé les lacs Supérieur et Huron, et enfin, nous avons effectué une croisière de neuf jours sur le littoral du Pacifique, visitant les endroits les plus intéressants, tels que Alert Bay, Prince Rupert, Ketchikan, Wrangell, Juneau, capitale de l'Alaska et Skagway.

"De Skagway, un convoi nous fit franchir la célèbre White Pass pour nous amener ensuite jusqu'à Carcross, au Yukon, et à ce dernier endroit, nous primes passage sur un vapeur confortable pour une journée de repos et de calme sur les eaux limpides du lac Tagish. Bref, l'itinéraire fut parfait sous tous rapports et les excursionnistes ont été unanimes à déclarer qu'il eut été impossible de le rendre plus attrayant.

"Nous avons rencontré de nos compatriotes canadiens-français partout, tant dans l'Ouest canadien que sur la côte du Pacifique. A Winnipeg et à St-Boniface, à Calgary et à Edmonton, des comités de réception s'étaient formés pour recevoir nos voyageurs. A Vancouver et Victoria, plusieurs s'étaient rendus au-devant de nous. A Prince Rupert, toute la population de langue française s'était rassemblée sur le quai pour souhaiter la bienvenue aux voyageurs de la vieille et lointaine province de Québec. Ils firent royalement les choses et, de loin, nous leur adressons un bien cordial et fraternel merci.

"A chacune des portes de l'Alaska, des canadiens-français vinrent nous saluer. A Juneau, nous avons eu le plaisir de passer une soirée à l'hôpital des Sœurs de Ste-Anne de Lachine. Plusieurs d'entre elles sont dans cette région depuis au-delà de 25 ans et l'on concevra facilement leur émotion de recevoir en même temps près de 90 des nôtres venus du Québec.

"Le R.-P. Allard, o.m.i., missionnaire vétéran du Yukon, s'était porté à notre rencontre à Carcross et passa une journée complète avec notre groupe, venant ensuite nous reconduire jusqu'au vapeur qui devait nous ramener à Vancouver. Afin de prouver au Père Allard, d'une façon tangible, leur vive admiration pour son dévouement et son travail auprès des Indiens du nord, les excursionnistes lui offrirent une bourse qui lui permettra de compléter la chapelle catholique de Carcross.

"En résumé, nous avons fait un merveilleux voyage, couvrant près de 9,000 milles, soit en train, bateau ou automobile, le tout sans aucun inconvénient, aucune fatigue, avec le maximum de confort et d'attention. Nous avons encore les yeux et la pensée remplis des beautés scéniques de notre pays et de l'Alaska. En effet, qui oubliera jamais la soirée et la nuit sur le lac Tagish, au Yukon, quand il faisait encore jour à minuit. Ou encore la soirée au départ de Skagway, lorsque le vapeur descendit le canal de Lynn, le magnifique coucher de soleil à onze heures du soir, les glaciers et les montagnes altières!

M. Gingras termine en disant que ce voyage se fera de nouveau l'an prochain et il espère qu'un groupe encore plus nombreux des nôtres voudra en faire partie.



Pour bien Conserver les Vins

L'Aménagement des Caves

L'expérience a montré que les meilleures caves pour la bonne conservation des vins sont celles qui offrent d'abord une température assez basse et bien régulière pendant toute l'année; cette température doit être voisine de 12 degrés. Il convient, en outre, qu'elles soient disposées de façon que la consommation du vin, produite par l'évaporation, soit aussi faible que possible, afin de diminuer les pertes. Enfin, il est nécessaire que les caves soient sèches, car la présence de l'humidité offre de gros inconvénients puisqu'elle entraîne la formation de moisissures qui sont très odorantes et peuvent communiquer aux vins une odeur très désagréable.

On sait que ce sont les caves exposées au Nord, et bien abritées, du côté du Midi, qui sont en général les meilleures. Il est préférable qu'elles soient placées en sous-sol, car c'est dans cette position qu'elles réalisent, le plus souvent, les conditions que nous venons d'exposer. Il est nécessaire qu'elles ne possèdent pas d'ouverture donnant immédiatement dans l'atmosphère extérieure, afin d'éviter que les variations de température du dehors ne soient transmises à l'intérieur des locaux. Pour obvier à cet inconvénient, on construit généralement des doubles portes avec des magasins ou des ateliers que l'on dispose, à l'entrée des caves, de façon que l'entrée de celles-ci ne soit pas directement sur la cour des bâtiments.

Il est nécessaire d'établir une bonne ventilation afin d'empêcher la constitution d'une mauvaise atmosphère qui pourrait présenter une odeur nuisible. On la réalise à l'aide de ventilateurs qui doivent dépasser la toiture du bâtiment d'au moins 1 mètre et dont l'orifice est exposé de façon à se trouver debout devant la vent régnant le plus fréquemment. Ces ventilateurs peuvent, en outre, être utilisés pour diminuer la température à l'intérieur des locaux, car on ouvre la soupape qui ferme leur orifice pendant la nuit, aux heures où la température est la plus basse, c'est-à-dire entre 3 et 6 heures du matin.

Il est préférable de plafonner et surtout de voûter les caves pour les préserver d'une façon plus efficace contre les changements de température de l'atmosphère extérieure, et éviter que l'air chaud y pénètre. Dans ce but, il est également utile de disposer, au-dessus des caves, des greniers, dont la présence constitue un tampon régulateur, mais dans lesquels il convient de ne loger aucune marchandise afin d'éviter les odeurs désagréables que celles-ci pourraient communiquer aux vins contenus dans les caves.

Pendant l'été, dans les chais où la température a tendance à varier, il convient de l'abaisser en arrosant la surface du sol avec de l'eau très fraîche, en maintenant les ouvertures bien fermées, en évitant de gerber les fûts, car ceux qui se trouvent dans les rangs supérieurs sont exposés à une température plus élevée que ceux qui sont en sol, par suite de la dilatation de l'air chaud qui a toujours tendance à se rendre dans les parties supérieures d'un local.

Il convient de disposer, dans les diverses parties des chais, des thermomètres, afin de pouvoir surveiller d'une façon constante et régulière la température qui règne.

En prenant les précautions nécessaires pour améliorer la disposition des chais, on peut favoriser le vieillissement des vins et leur assurer une meilleure conservation.



—Après la cérémonie vous êtes partis en automobile . . . . . où avez-vous passé votre lune de miel?
—A l'hôpital.

Pour ceux qui aiment l'Histoire

Comment vivaient les Voyageurs visitant Paris, il y a cent ans

Le Paris de 1830, enfermé dans une ceinture de vingt kilomètres que nous appelons encore les boulevards "extérieurs", comprenait les douze premiers arrondissements de nos jours, diversement répartis d'ailleurs. On y comptait quelque vingt-huit ou vingt-neuf mille maisons et hôtels (contre cent mille de nos jours), abritant de 700,000 à 800,000 habitants répartis fort inégalement sur une surface de 344,000 hectares.

Arrivé par le coche d'eau de la Haute-Seine et de l'Yonne, par les messageries royales de la rue Notre-Dame-des-Victoires, ou par quelque autre voiture publique plus rapide, à moins qu'il ne voyageât par ses propres moyens, le provincial ou l'étranger, qui devait être muni d'un passeport ou d'un permis de séjour (on en visa plus de 160,000 en 1823), remettait cette pièce au maître de la maison où il descendait, en échange de quoi il recevait un bulletin à présenter au visa de la préfecture de police. Le passeport était indispensable pour obtenir des chevaux de poste ou des places aux diligences; il servait à pénétrer dans les monuments publics. Mais qui se fixait à Paris n'en avait plus besoin.

Selon le but de son voyage, un curieux *Manuel du voyageur à Paris*, publié en 1828, par un M. Lebrun, conseillait à l'étranger "s'il vient solliciter", de se loger dans le voisinage des ministères et des grandes administrations, dans le quartier des Tuileries ou de Saint-Thomas-d'Aquin.

"De grandes affaires de banque et de bourse l'attirent-il", la chaussée d'Antin, les rues Bergère, de Provence, Taitbout, Richelieu étaient préférables. Venait-il pour ses plaisirs, les environs du Palais-Royal, des Tuileries, du boulevard des Italiens étaient tout indiqués. Avait-il à consulter des médecins, la rive gauche, avec ses "rues solitaires et bien aérées" des quartiers des Invalides, de l'Observatoire, de l'île Saint-Louis, ou la partie septentrionale du Marais devaient avoir sa préférence. Les étudiants trouvaient à se loger aux environs du Palais de Justice — où s'enchevêtraient cent ruelles, disparues au grand profit de l'hygiène, sinon du pittoresque, sous le Second Empire — et de la rue Saint-Jacques, l'une des grandes artères du quartier latin, l'autre étant la rue de la Harpe.

Quant aux "commerçants, armateurs, capitaines ou pacotilleurs", on leur conseillait de se loger "dans le voisinage des fabriques où ils ont dessein de faire leur provision".

Le prix du logis, dans les hôtels, variait de deux à cinq francs "et plus"; il était moins élevé à l'époque des vacances. Ils ne fournissaient point les repas, qu'on pouvait faire venir de chez le traiteur voisin; cependant quelques-uns avaient une table d'hôte (3 à 5 francs par tête).

De même qu'à une époque encore récente, les logements parisiens non meublés se divisaient en deux catégories: au-dessous et au-dessus de trois cents francs de loyer. Les gardiens des hôtels particuliers conservaient encore le nom de suisses, la dénomination de concierge étant réservée à ceux des maisons à porte cochère; les maisons à "allée" se contentaient du portier, ou même n'en avaient pas du tout. Le portier n'avait que trois devoirs: tirer le cordon, nettoyer l'escalier et le devant de l'immeuble et tenir de la lumière pour les locataires. Les autres services devaient se payer; en outre, même si l'on n'en réclamait pas de lui, chaque locataire devait lui donner le "sou pour livre" (5 0/0) du prix de son loyer, quelques bûches lorsqu'il achetait du bois, et "une étrenne d'environ 5 francs". Si l'on rentrait passé 10 heures du soir au Marais, 11 heures ou minuit dans les autres quartiers, on devait l'avertir et le dédommager.

En 1830, comme de tout temps, on trouvait le prix des loyers très élevé; cependant certaines régions étaient favorisées: le faubourg Poissonnière, par exemple, depuis que l'usine à gaz ayant explosé l'avait fait quelque peu déserter, les quartiers éloignés du centre et le nord de celui du Marais. Mais, à la chaussée d'Antin, alors dans toute sa splendeur, les prix étaient "exorbitants".

Comme Paris "fourmillait d'intrigants" et de gens sans aveu, il était prudent de ne pas se lier avec ses voisins.

L'immeuble de ce temps-là n'affichant pas encore l'eau et le gaz "à tous les étages", il fallait recourir aux services d'un certain nombre de gagne-deniers qui ont disparu à l'époque moderne. Il y avait le porteur d'eau, il y avait le scieur de bois, qui demandait 15 sous pour scier une voie de bois et autant pour la monter au premier étage, plus 5 sous par étage en sus, sans compter le *pour-boire*. Il y avait les commissionnaires "laborieux, robustes, adroits, probes", aptes à rendre mille petits services domestiques ou autres, moyennant 16 sous de l'heure (une femme de ménage se payait de 6 à 12 francs par mois).

Après le logement, l'alimentation: dix mille boutiques l'assuraient, indépendamment de nombreux marchés, dont la plupart ont disparu ou se sont transformés de nos jours. On faisait ses provisions de pommes de terre sur le carreau de la Halle, entre les rues de la Grande et de la Petite-Friperie, celles de pommes, poires, châtaignes, sur les bateaux amarrés aux quais des Tuileries et de la Tournelle: le "mail", derrière l'Hôtel-de-Ville, en est encore un vestige attardé. La Seine amenait également le chasselas de Fontainebleau dans ses péniches. Les vins, eaux de vie et liqueurs étaient entreposés à la halle du quai Saint-Bernard, que Bercy a reléguée au second plan.

On comptait environ trois cents restaurants à Paris: les plus modestes, à prix fixe, qu'on trouvait aux environs de la rue Saint-Jacques ou du Palais-Royal, servaient des repas à 15, 18 sous, 1 franc, 1 franc 50, vin compris; on y était servi généralement par des "femmes assez élégamment vêtues, dont la promptitude et la mémoire sont vraiment étonnantes". Le service était fait dans les autres par des garçons "fort propres et fort attentifs". Le déjeuner était servi de neuf heures du matin à une heure; le dîner commençait dès deux heures et se terminait à six ou sept. Le mieux était de ne pas y aller trop tard, "car on risque de n'avoir que les rebuts des autres convives". De même que dans la rue, les dames ne devaient pas se montrer seules dans les "salons"; aussi allaient-elles ordinairement dans les *cabinets de société*. Les restaurants des boulevards étaient les plus chers: les repas s'y payaient jusqu'à 6, 10 francs, "et plus par tête".

Aux personnes seules, aux veuves, aux vieillards, aux convalescents, aux petits rentiers, on recommandait les pensions bourgeoises, situées loin du centre, sur la rive gauche pour la plupart, comme la balzacienne pension Vauquer, rue Neuve-Sainte-Geneviève, où se joue le drame du *Père Goriot*.

Les cafés — où l'on pouvait déjeuner à la fourchette jusqu'à deux heures, servi par des garçons "d'une prévenance et d'une politesse extrêmes" — étaient, comme par le passé, le

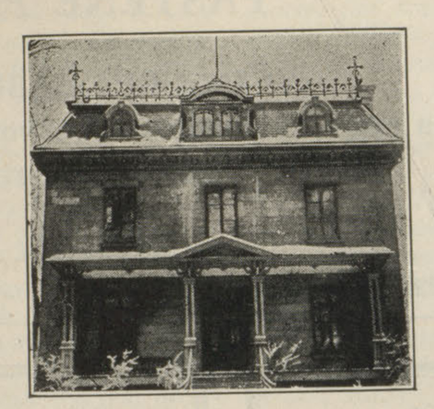
rendez-vous des oisifs, qui s'y rassemblaient pour lire les journaux, jouer aux dames aux échecs, au tric-trac, aux dominos, "mais non pas aux cartes et aux jeux de hasard". Les billards étaient généralement dans une salle supérieure. Dans certains cafés on traitait "en maraude d'affaires"; d'autres servaient de "lycées": on y censurait les ouvrages nouveaux, les pièces nouvelles, les acteurs. Chacun avait sa clientèle d'élection et plusieurs avaient une *couleur politique:* ceux-là n'étaient pas les moins surveillés par le gouvernement de la Restauration.

Les cafés les plus magnifiques étaient, il y a cent ans, aux abords du Palais-Royal, cela va sans dire, et aussi dans les nouvelles galeries (*quantum mutatæ!*) Vivienne, Colbert, Véro-Dodat... Resplendissants de glaces, de dorures, éclairés généralement au gaz, qui les rendait "on ne peut plus brillants", leur fréquentation, comme celle des restaurants, n'était pas recommandée aux dames seules: dans le centre de Paris, déclare M. Lebrun, elles ne s'y présentent pas ordinairement; mais l'été "lorsqu'elles sont accompagnées d'un homme, elles entrent volontiers se rafraîchir dans les cafés du boulevard des Champs-Elysées".

J.-G. PRODHOMME.

(*Le Temps.*)

Les Ecoles Ménagères Provinciales



Réponse à une lettre sur l'Education

de Mlle Gérin-Lajoie
Directrice de l'Ecole.

Chère Mademoiselle,

Vous ne sauriez croire combien j'ai apprécié vos articles si intéressants sur l'éducation.

Quelle magnifique lutte vous entreprenez là; votre idéal c'est le bien-être de la jeune fille, votre but, c'est de la rendre apte à remplir ses futurs devoirs comme "Reine du foyer".

Moi, inexpérimentée, je viens vous demander conseil, je viens, dis-je, comme une enfant va bonnement à sa mère, sans gêne, sans affectation.

Je n'ai pas l'avantage de suivre un cours régulier de science ménagère, mais j'emploi mes loisirs à faire de l'apprentissage, dans la tenue d'une maison, et... j'ose ajouter, dans les préoccupations d'une mère de famille. Car, je suis l'aînée d'un bon nombre d'enfants, alors, que je le veuille ou non, il faut très souvent mettre la main à la pâte. J'aurais à cœur d'être le bras droit de maman, et de la seconder en tout, même dans le soin des tout petits.

Cependant, je sens qu'il me manque quelque chose pour satisfaire entièrement ma mère, qui voudrait tout au plus-que-parfait. Ce "quelque chose", me dit-on, c'est que je travaille "à peu près", et en second lieu, je suis plus attirée vers mes études, spécialement attrayantes à mon âge.

En effet, au retour de la classe, peut-on m'initier à cette théorie pourtant si nécessaire que donne un cours d'enseignement ménager bien suivi? Non, le temps nous presse, et toutes deux, maman et moi, nous travaillons trop à la hâte pour satisfaire à toutes les exigences du détail.

Comme exemple: je lave la vaisselle quelquefois, car de nos jours, l'aide fait souvent défaut. Je fais ce travail sans méthode, je m'en rends bien compte. J'ajoute à l'eau le cristal de soude à poignée, ma conscience me dit de mesurer... le reste s'en suit. Je n'ai qu'une pensée, ranger le tout dans les armoires, en finir, pour faire des choses plus agréables... et je procède à mes autres occupations de ménagère "au petit bonheur."

J'aimerais pourtant à faire tout avec méthode et mesure. Je comprends ce que l'on gagnerait à tout raisonner, même la moindre action.

Mais pénétrons à l'intérieur, il faut que je vous dise tout.

Vous ne sauriez croire, toutes les choses dont je me sers, et dont je ne connais pas la provenance, et je sympathise quelque peu avec celui qui croyait que le vermicelle et le macaroni, par exemple, poussaient ainsi.

Je veux quelquefois faire des surprises à la famille en confectionnant quelques bons plats,... papa ne ménage pas les compliments, quand nous le régalons, j'ai un faible pour les compliments; le succès, je l'avoue, m'est encore assez facile; mais hélas! je constate que les recettes ne sont pas faites pour les inexpérimentées: parfois, j'éprouve de gros soucis, et finalement, je cours à maman demander conseil.

Le matin, six lits à faire s'offrent à moi, leur toilette n'est pas compliquée. Mais, j'ai appris, depuis que je suis toute petite, à faire d'abord l'aération de la chambre et des couvertures, voilà! que je mets toujours cette leçon en pratique. Je négligerai peut-être de mettre les ourlets larges vers la tête du lit, je serai négligente sur certains points, mais touchant l'hygiène, je sais qu'on est inexorable! Je me soumets donc, je m'en trouve bien, ainsi que les bébés.

Maintenant, un cours ménager contribue-t-il à donner de l'ordre? Arrive-t-on ainsi, en suivant ces classes, à trouver une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place": ce vieux refrain que chante maintes fois grand'maman?

Mon second défaut, vous le connaissez, je vous l'ai dit plus haut. C'est ma bonne maîtresse qui en est la cause. En un clin d'œil, elle m'a fait voir tout ce qu'il a de charme dans l'étude, j'y puise une vie toujours nouvelle! La géographie et l'histoire me donnent le goût du voyage, les sciences naturelles me font apprécier de plus près les grandes œuvres du créateur, la syntaxe me fait aimer davantage notre belle langue française, la littérature m'engage à rester à la "maison" pour y lire tous les beaux livres qui m'entourent, et même pour y griffonner le trop plein de mon cœur; et, je ne dis rien des chiffres, aujourd hui, c'est si beau... pour d'autres.

Mais j'ai oublié de faire ressortir mon talent, et j'en ai un en science ménagère.

En effet, quel plaisir m'attend tous les vendredis, lorsque maman me donne l'argent nécessaire pour aller faire le marché de la semaine.

Cet automne, j'ai changé quatre fois de boucher. Chez le premier, j'était mal servie; le second avait des prix trop élevés; le troisième vendait de la viande inférieure, et enfin, pour compléter le quarto, j'ai rencontré les conditions qui manquaient ailleurs; et une politesse irréprochable de la part des commis.

Ainsi, à mes dépens, tous les caractères de la bonne viande et des poissons frais me sont devenus familiers.

Un boucher ne me passe plus de bœuf sans filet ou alors, il sait le réduire de prix, et dans ce cas, nous le faisons cuire à la casserole. Ensuite, mes comptes sont mis au clair, puisque jamais, je n'achète à crédit: "Les bons comptes font les bons amis".

Voilà toute ma science. Où en suis-je? Cette préparation est-elle suffisante pour la voie que je dois suivre? J'attends avec impatience votre réponse, en vous disant à l'avance toute la gratitude d'une fillette.

A Propos de L'Huile D'Olive

Parmi les éléments indispensables pour la préparation de certains mets, mentionnons la *graisse*, dont l'emploi est courant dans la cuisine.

Il y a deux sortes de graisse: celle qui a une origine *animale* (suif, beurre, etc.) celle qui a une origine *végétale* (huile de coco, de blé d'inde, de l'olivier, etc.)

La reine des graisses végétales est incontestablement l'*huile d'olive*, et c'est elle qui fait l'objet de notre présent article.

SON ORIGINE.

L'industrie de la fabrication de l'huile d'olive nous vient d'Orient, avec la civilisation; c'est certainement une des plus anciennes que nous connaissions, et dans les temps les plus reculés de l'humanité on mentionne la fabrication de l'huile de l'olivier.

Dans la belle contrée que nous appelons l'Italie, sur ses rivages enchanteurs, baignés par les flots bleus de la Méditerranée, sous un soleil ardent, la culture de l'olivier s'exerce depuis des siècles; de fait, elle est devenue une industrie nationale, et il n'est pas surprenant, dans de telles conditions, de voir l'huile d'olive italienne devenir, à travers les âges, ce qu'elle est actuellement; la reine des huiles d'olives.

Il appartenait cependant à la célèbre Maison *Pastene* d'offrir au public une huile d'olive supérieure, on la trouve sur tous les marchés, sous le nom de "Purity" elle atteint maintenant une renommée mondiale.

FABRICATION DE L'HUILE D'OLIVE.

L'*olive verte* ne contient pas d'huile, ou si peu qu'elle n'est pas recommandée pour la fabrication de l'huile d'olive; l'*olive noire*, au contraire, quand elle est bien mûre (blette disent les experts) possède une réserve importante d'huile.

Les fruits sont dont recueillis à leur maturité et menés au pressoir où ils sont moulus, ce qui laisse évidemment échapper une huile épaisse, contenant des débris de pulpe.

On laisse reposer cette huile pendant un temps déterminé et ensuite on recueille l'huile des couches superficielles; celle-ci a un goût de fruit très prononcé; c'est l'huile d'olive vierge, celle qui possède la qualité supérieure et que la maison Pastene vend dans le commerce sous le nom d'huile "Purity".

Dans notre numéro de juin dernier, nous avons donné à nos lecteurs bien des renseignements concernant l'huile d'olive "Purity" de Pastene, et son extrème popularité au Canada est un gage indéniable de sa parfaite qualité.

SON USAGE DANS LA CUISINE.

C'est une profonde erreur de croire que l'huile d'olive ne sert uniquement qu'à confectionner l'assaisonnement des salades; dans bien des pays *elle remplace totalement le beurre* dans la confection des mets.

Voici d'ailleurs quelques exemples de son emploi:

Elle est idéale pour toutes les fritures: viandes, poissons, légumes, gâteaux de blé, croquettes, etc.

Son emploi dans les salades de légumes, de viandes est tout indiqué, et puisque nous parlons de l'usage de l'huile d'olive, pourquoi ne pas suggérer le meilleur choix: l'huile d'olive parfaite! Celle vendue par la Maison Pastene sous le nom de "Purity". On peut aisément se la procurer dans toutes les bonnes épiceries de notre province.

UN CONNAISSEUR.



Deux commerçants se rencontrent:

— Comment vont les affaires? demanda le premier.

— Ne m'en parlez pas!

— Plus mal que d'habitude?

— Beaucoup plus mal, fait l'autre. Même les clients qui ne paient pas ne veulent plus acheter!...

• • •

— Tu devrais te marier.

— J'ai horreur de l'esclavage.

— Il te faudrait comme à moi, une femme douce, aimante, excellente ménagère.

— C'est bon. J'attendrai que ta femme soit veuve.



Certain soir, un Anglais qui, après avoir achevé la tournée de Montmartre, avait échoué au "Chat Noir", y fit la connaissance d'Allais. On sympathisa et l'insulaire confia, entre deux bocks, qu'il souhaitait connaître Francisque Sarcey.

—Ah! le hasard est délicieux! s'écria l'autre. Sarcey? c'est moi-même!

Effusion, nouveaux bocks, et, quand les deux amis se séparèrent:

—Il faut se revoir, dit Allais, venez chez moi, rue de Douai—et il donna l'adresse du critique. Seulement, que je vous prévienne. Vous trouverez là un gros monsieur à lunettes, fort laid et pas poli. C'est mon secrétaire et, afin de me débarrasser des raseurs, il a la consigne de se faire passer pour moi. Mais passez outre et ne vous laissez pas intimider.

Sarcey lui-même raconta combien grand avait été le succès de la farce et combien il avait eu de peine à se débarrasser de l'Anglais.

• • •

La police berlinoise recherchait un voleur national d'une habileté particulière pour dépister les inspecteurs lancés sur ses trousses. C'est le commissaire France qui parvint enfin à mettre la main sur l'escroc. Quand on lui demanda comment il avait procédé, France, qui n'aime pas trahir ses méthodes, raconta:

—Rien n'a été plus facile. Mon homme eut la malheureuse idée de se donner pour un Américain dans l'hôtel où il était descendu à Brême. Et, de vingt-quatre heures, il ne demanda pas une goutte d'alcool. Cela parut suspect; on me prévint; vous savez le reste.

• • •

Adroite flatterie.

Au XVIIe siècle, "gros" était d'un usage si courant que ce mot était employé à la place de "grand". Louis XIV dit un jour à Boileau que l'Académie devrait bien déterminer le sens exact de ces deux mots.

—Ne craignez rien, Sire, répondit Boileau, l'histoire saura bien faire la différence entre Louis le Grand et Louis le Gros.

Alphonse Karr possédait à Saint-Raphael une villa qui avoisinait celle du prince M..., dont la bibliothèque était célèbre.

Un jour, Alphonse Karr ayant besoin d'un livre, envoya prier le prince de le lui prêter.

—Vous direz à votre maître, répondit-il, qu'aucun livre ne sort de ma bibliothèque. Mais, s'il veut venir le consulter et le lire chez moi, même toute la journée, je serais heureux de le mettre à sa disposition.

Quelques jours plus tard, le prince ayant besoin d'un arrosoir, envoya prier Alphonse Karr de lui en prêter un.

—Vous direz à votre maître, répondit le spirituel auteur des *Guêpes*, que mon arrosoir ne sort jamais de mon jardin, mais que, cependant, je serais heureux de le mettre à sa disposition, même toute la journée, s'il veut bien venir arroser ici!

• • •

—Sois franche, ma fille. Est-ce vrai ce qu'on me dit, que tu recherches un mari par la voie des petites annonces?

—C'est vrai, maman.

—Songe, malheureuse enfant, à ce que dirait ton père s'il apprenait cela. J'espère que tu n'as pas reçu de réponse, au moins?

—Si, maman, une seule: de papa.

• • •

—Pourquoi cet œil au beurre noir, Jack?

—Mon vieux Bill, j'ai embrassé la mariée.

—Mais la coutume le veut.

—Oui, mais pas deux mois après la cérémonie...

• • •

Dialogue entre deux gamines de dix ans.

—Et comment finit l'histoire?

—Oh! ça ne te plairait pas. Il meurt et elle est obligée de retourner chez son mari.

Un voisin demanda au Hodja de lui prêter son âne.

— Il n'est pas là, répondit-il.

Mais, juste au même moment, à l'écurie, l'âne se mit à braire.

— Eh! dit le voisin, tu dis qu'il n'est pas là et le voilà qui brait...

— Tu es un drôle d'homme, riposte le Hodja, tu crois mon âne et tu ne me crois pas.

• • •

Démobilisé depuis quelques semaines, un soldat anglais écrivait à son colonel:

"Monsieur. — Après tous les embêtements que vous m'avez procurés, je désire vous informer que je souhaite de voir votre régiment aller au diable."

Par retour du courrier, la réponse suivante lui parvint:

Monsieur, toutes les propositions de mouvement de troupes doivent être faites sur un imprimé réglementaire no. 123 XYZ. J'ai l'honneur de vous en envoyer ci-joint un exemplaire en vous priant de le remplir."



—Vous n'avez jamais dressé un cheval et ce cheval n'a jamais été dressé . . . . ainsi vous allez pouvoir débuter tous les deux.

Sur le point d'exécuter un tour particulièrement difficile, un prestidigitateur s'adresse ainsi au public:

— Se trouve-t-il dans l'assistance un petit garçon qui veuille me servir de sujet?

Un garçonnet se présente immédiatement.

— Dites-le bien à l'assistance, mon jeune ami: "M'avez-vous jamais vu avant ce soir?"

— Jamais, papa.

• • •

Quand une lettre ne peut être remise à son destinataire, la bonne administration veut qu'elle soit retournée à l'expéditeur, si l'adresse de celui-ci est mentionnée.

Le facteur, d'un crayon courtois, au verso de l'enveloppe, note en une brève formule la cause de la non-distribution.

C'est: *inconnu*, ou *parti sans laisser d'adresse*, ou encore *décédé*.

Mais, cette lettre adressée dans une avenue de Super-Cannes et retournée à son expéditeur, ne portait aucune de ces habituelles mentions.

Simplement, au-dessous d'un trait rouge, le facteur, craignant à juste titre pour ses mollets, avait inscrit: "*Chien méchant!*"

• • •

Un jour, M. de Créqui tomba du haut en bas d'un escalier sans se faire autrement de mal. "Ah! Monsieur, lui dit-on, que vous avez sujet de remercier Dieu! — Je m'en garderai bien, dit-il, il ne m'a pas épargné un échelon."

• • •

Héroïque comme un preux, le jeune comte Roland de Hauteroche — de son vrai nom Lévy — voulut récemment prendre un bain dans la Manche. Repêché évanoui, au milieu d'un flot de poissons morts, le rescapé tint à récompenser son sauveteur.

— Je voulais, lui dit-il, vous remettre un billet de 5 francs pour boire à ma santé une bouteille de cidre bouché... mais je n'ai, malheureusement, qu'un billet de dix francs!

— Alors, répondit le loup de mer, ref...-vous à l'eau!

18 MILLIONS DE BOITES PAR ANNÉE

La demande des pois "Soleil" est si grande que cette quantité ne suffit pas à satisfaire les consommateurs. Cette popularité est due à la qualité incomparable des pois "Soleil". Cette énorme production et notre pouvoir d'achat nous permettent de vous offrir ces délicieux pois à des prix excessivement bas encore jamais vus pour des pois importés.

7 GROSSEURS A VOTRE CHOIX

Sur-extra fins — **Extra fins** — **Très fins**
Fins — **Mi-fins** — **Moyens** — **Moyen-gros**

En vente dans les

MAGASINS INDEPENDANTS VICTORIA

Coopération de

LAPORTE-MARTIN LIMITEE

Epiciers et Manufacturiers — **Montréal**

Les plus fins et les plus délicats au monde. Cultivés avec art. Uniformes comme grosseur et qualité

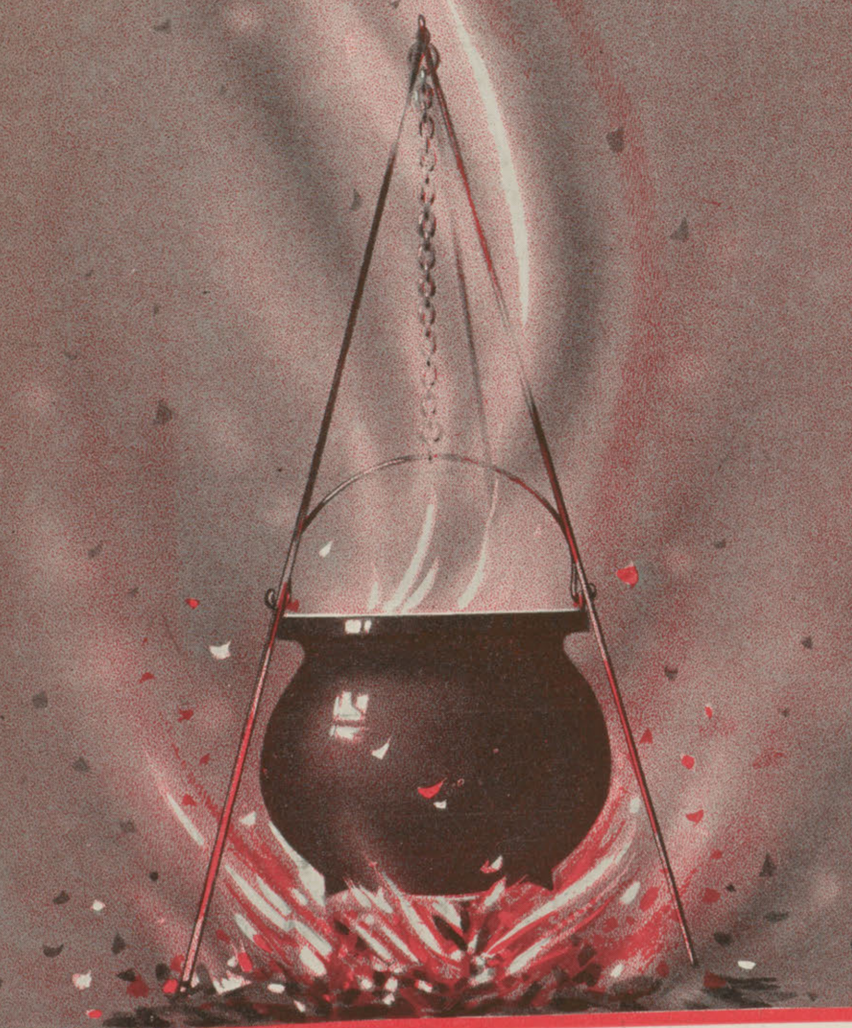
LAPORTE-MARTIN, LIMITÉE
Montréal



Petits Pois SOLEIL

15 septembre 1931 Vol. I - No 11 Prix: 25 cents

La Revue Culinaire



132, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canada

la revue culinaire

Vol. I. Numéro 11. **15 SEPTEMBRE 1931** **Prix du numéro: 25 cents**

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

GASTON BOINNARD
Editeur

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

MENU

AVIS A NOS LECTEURS

Les trois-quarts de notre tirage sont adressés directement chaque mois à nos abonnés; il en résulte que notre distribution dans les dépots de journaux est limitée. A ce sujet, nous avons reçu quelques lettres des lecteurs qui achètent notre revue au numéro et qui souvent sont obligés de s'adresser à deux ou trois endroits avant d'obtenir notre dernier volume, on nous demande notre tarif pour abonnements de six mois.

Nous acceptons volontiers de nous rendre à cette invitation dans un but de propagande et pour continuer de plus en plus notre politique de vente aux lecteurs par abonnements.

Donc, dès à présent, on peut s'abonner pour six mois en envoyant à la Revue Culinaire un chèque ou mandat payable au pair à Montréal pour le montant de $1.50.

L'abonné de six mois pourra renouveler pour un nouveau semestre contre un autre versement de $1.00, ce qui complètera le prix de l'abonnement d'un an.

Nous pensons que cette nouvelle facilité sera appréciée de nos amis lecteurs.



La bonne cuisine et les bons amis

Il faut être bien sûr de la sincérité d'affection de vos amis avant de les inviter à prendre un repas chez vous "à la bonne franquette".

Ils auront beau dire: "Oh! vous savez!! nous acceptons votre invitation à la condition de ne pas vous déranger d'aucune façon! placez une ou deux assiettes de plus, et voilà!"

Ce voilà est problématique et si vous invitez vos amis sans leur offrir quelque chose de spécial à leur intention, si, en deux mots, ils partagent avec vous un repas très ordinaire, il faut bénir le ciel de ne pas pouvoir entendre les réflexions "de vos amis" alors que sur le seuil de votre porte ils commencent déjà a discuter entre eux les qualités du repas offert par vous:

"Il en a du toupet de nous obliger à manger sa triste cuisine! son poulet était un vieux coq, la soupe de l'eau de vaisselle et puis les desserts!! parlons des desserts, il n'y en avait pas assez pour boucher une dent creuse, etc!!!"

Votre repas d'amis est devenu un désastre!

L'homme est ainsi fait! celui qui se contente chez lui d'un rogaton, d'un plat de misère, s'attend d'être reçu, sinon royalement, tout au moins comme un invité d'importance", à votre table.

Il trouvera mauvais d'être invité par un maladroit, un étourdi, qui n'aura pas eu d'égards à la présence d'un ami! de fait, l'estomac est souvent d'un grand poids dans la balance de l'amitié.

D'ailleurs, lorsque vous recevez des amis, observez les attentivement lorsque les plats arrivent sur la table, ou quand ils dégustent un de vos vins.

Leurs yeux, leurs gestes, mieux que les paroles, vous diront leurs pensées.

Les conversations s'animent ou s'apaisent suivant que le plat est un chapon doré ou une vieille poule, dont le corps massacré se disperse dans une sauce mystérieuse.

Ecoutez les louanges que l'on fait sur un bon plat, un bon vin! et dîtes-moi, franchement que le plaisir que vous offrez à vos hôtes est un palliatif puissant aux soucis qu'occasionne le coût élevé d'un bon repas.

Que d'ententes compromises, que de pactes rompus, que d'affaires ratées, à la suite d'un mauvais repas!

Au contraire, que de succès, que de négociations heureuses, grâce aux joies culinaires d'une table habilement commandée.

Si nous aimons sincèrement nos amis, si nous tenons à les conserver, prenons soin de leurs goûts et traitons particulièrement bien ceux qui prétendent venir chez vous "à la bonne franquette". Souvent ce sont les plus difficiles à satisfaire, eh, mon Dieu! un bon repas en vaut la peine.

Gaston BOINNARD.



La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

(*Voir les numéros précédents.*)

L'Obésité

Si j'avais été médecin avec diplôme, j'aurais d'abord fait une bonne monographie de l'obésité; j'aurais ensuite établi mon empire dans ce recoin de la science, et j'aurais eu le double avantage d'avoir pour malades les gens qui se portent le mieux, et d'être journellement assiégé par la plus jolie moitié du genre humain; car avoir une juste proportion d'embonpoint, ni trop ni peu, est pour les femmes l'étude de toute leur vie.

Ce que je n'ai pas fait, un autre docteur le fera; et s'il est à la fois savant, discret et beau garçon, je lui prédis des succès à miracles.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus hæres!

En attendant, je vais ouvrir la carrière; car un article sur l'obésité est de rigueur dans un ouvrage qui a pour objet l'homme en tant qu'il se repaît.

J'entends par *obésité* cet état de congestion graisseuse où, sans que l'individu soit malade, les membres augmentent peu à peu en volume, et perdent leur forme et leur harmonie primitives.

Causes de L'Obésité

D'après les observations, qui précèdent, et dont chacun peut vérifier l'exactitude, il est facile d'assigner les principales causes de l'obésité.

La première est la disposition naturelle de l'individu. Presque tous les hommes naissent avec certaines prédispositions dont leur physionomie porte l'empreinte. Sur cent personnes qui meurent de la poitrine, quatre-vingt-dix ont les cheveux bruns, le visage long et le nez pointu. Sur cent obèses, quatre-vingt-dix ont le visage court, les yeux ronds et le nez obtus.

Il est donc vrai qu'il existe des personnes prédestinées en quelque sorte pour l'obésité, et dont, toutes choses égales, les puissances digestives élaborent une plus grande quantité de graisse.

Cette vérité physique, dont je suis profondément convaincu, influe d'une manière fâcheuse sur ma manière de voir en certaines occasions.

Quand on rencontre dans la société une petite demoiselle bien vive, bien rosée, au nez fripon, aux formes arrondies, aux mains rondelettes, aux pieds courts et grassouillets, tout le monde est ravi et la trouve charmante; tandis que, instruit par l'expérience, je jette sur elle des regards postérieurs de dix ans, je vois les ravages que l'obésité aura faits sur ces charmes si frais, et je gémis sur des maux qui n'existent pas encore. Cette compassion anticipée est un sentiment pénible, et fourni une preuve entre mille autres, que l'homme serait plus malheureux s'il pouvait prévoir l'avenir.

La seconde des principales causes de l'obésité est dans les farines et fécules dont l'homme fait la base de sa nourriture journalière. Nous l'avons déjà dit, tous les animaux qui vivent de farineux s'engraissent de gré ou de force; l'homme suit la loi commune.

La fécule produit plus vite et plus sûrement son effet quand elle est unie au sucre: le sucre et la graisse contiennent l'hydrogène, principe qui leur est commun, l'un et l'autre sont inflammables. Avec cet amalgame, elle est d'autant plus active qu'elle flatte le goût et qu'on ne mange guère les entremets sucrés que quand l'appétit naturel est déjà satisfait, et qu'il ne reste plus alors que cet autre appétit de luxe qu'on est obligé de solliciter par tout ce que l'art a de plus raffiné et le changement de plus tentatif.

La fécule n'est pas moins encrassante quand elle est charroyée par les boissons, comme dans la bière et autres de la même espèce.

Une double cause d'obésité résulte de la prolongation du sommeil et du défaut d'exercice.

Le corps humain répare beaucoup pendant le sommeil; et dans le même temps il perd peu, puisque l'action musculeuse est suspendue. Il faudrait donc que le superflu acquis fût évaporé par l'exercice; mais, par cela même qu'on dort beaucoup, on limite d'autant le temps où l'on pourrait agir.

Par une autre conséquence, les grands dormeurs se refusent à tout ce qui leur présente jusqu'à l'ombre d'une fatigue; l'excédant de l'assimilation est donc emporté par le torrent de la circulation; il s'y charge, par une opération dont la nature s'est réservée le secret, de quelques centièmes additionnels d'hydrogène, et la graisse se trouve formée, pour être déposée par le même mouvement dans les capsules du tissu cellulaire.

Une dernière cause d'obésité consiste dans l'excès du boire et du manger.

On a eu raison de dire qu'un des privilèges de l'espèce humaine est de manger sans avoir faim et de boire sans avoir soif; et, en effet, il ne peut appartenir aux bêtes, car il naît de la réflexion sur le plaisir de la table et du désir d'en prolonger la durée.

On a trouvé ce double penchant partout où l'on a trouvé des hommes; et on sait que les sauvages mangent avec excès et s'enivrent jusqu'à l'abrutissement toutes les fois qu'ils en trouvent l'occasion.

Quant à nous, citoyens des deux mondes, qui croyons à l'apogée de la civilisation, il est certain que nous mangeons trop.

Je ne dit pas cela pour le petit nombre de ceux qui, serrés par l'avarice ou l'impuissance, vivent seuls et à l'écart: les premiers, réjouis de sentir qu'ils amassent; les autres, gémissant de ne pouvoir mieux faire; mais je le dis avec affirmation pour tous ceux qui, circulant autour de nous, sont tour à tour amphitryons ou convives, offrent avec politesse ou acceptent avec complaisance; qui, n'ayant déjà plus de besoins, mangent d'un mets parce qu'il est attrayant, et boivent d'un vin parce qu'il est étranger; je le dis, soit qu'ils siègent chaque jour dans un salon, soit qu'ils fêtent seulement le dimanche et quelquefois le lundi: dans chaque majorité immense, tous mangent et boivent trop, et des poids énormes en comestibles sont chaque jour absorbés sans besoin.

Cette cause, presque toujours présente, agit différemment suivant la constitution des individus; et pour ceux qui ont l'estomac mauvais, elle a pour effet non l'obésité, mais l'indigestion.

Anecdote

Nous en avons eu sous les yeux un exemple que la moitié de Paris a pu connaître.

M. Lang avait une des maisons les plus brillantes de cette ville; sa table surtout était excellente, mais son estomac était aussi mauvais que sa gourmandise était grande. Il faisait parfaitement les honneurs, et mangeait surtout avec un courage digne d'un meilleur sort.

Tout se passait bien jusqu'au café inclusivement; mais bientôt l'estomac se refusait au travail qu'on lui avait imposé, les douleurs commençaient, et le malheureux gastronome était obligé de se jeter sur un canapé, où il restait jusqu'au lendemain à expier dans de longues angoisses le court plaisir qu'il avait goûté.

Ce qu'il y a de très remarquable, c'est qu'il ne s'est jamais corrigé; tant qu'il a vécu, il s'est soumis à cette étrange alternative, et les souffrances de la veille n'ont jamais influé sur le repas du lendemain.

Chez les individus qui ont l'estomac actif, l'excès de nutrition agit comme dans l'article précédent. Tout est digéré, et ce qui n'est pas nécessaire pour la réparation du corps de fixe et se tourne en graisse.

Chez les autres, il y a indigestion perpétuelle: les aliments défilent sans faire profit, et ceux qui n'en connaissent pas la cause s'étonnent que tant de bonnes choses ne produisent pas un meilleur résultat.

On doit bien s'apercevoir que je n'épuise pas minutieusement la matière; car il est une foule de causes secondaires qui naissent de nos habitudes, de l'état embrassé, de nos manies, de nos plaisirs, qui secondent et activent celles que je viens d'indiquer.

Je lègue tout cela au successeur que j'ai planté en commençant ce chapitre, et me contente de préliber, ce qui est le droit du premier venu en toute matière.

Il y a longtemps que l'intempérance a fixé les regards des observateurs. Les philosophes ont vanté la tempérance, les princes ont fait des lois somptuaires, la religion a moralisé la gourmandise; hélas! on n'en a pas mangé une bouchée de moins, et l'art de trop manger devient chaque jour plus florissant.

Je serai peu-être heureux en prenant une route nouvelle, j'exposerai les *inconvénients physiques de l'obésité;* le soin de soi-même (*self-preservation*) sera peut-être plus influent que la morale, plus persuasif que les sermons, plus puissant que les lois, et je crois le beau sexe tout disposé à ouvrir les yeux à la lumière.

Inconvenients de L'Obésité

L'obésité a une influence fâcheuse sur les deux sexes en ce qu'elle nuit â la force et à la beauté.

Elle nuit à la force, parce qu'en augmentant le poids de la masse à mouvoir, elle n'augmente pas la puissance motrice; elle y nuit encore en gênant la respiration, ce qui rend impossible tout travail qui exige un emploi prolongé de la force musculaire.

L'obésité nuit à la beauté en détruisant l'harmonie de proportion primitivement établie; parce que toutes les parties ne grossissent pas d'une manière égale.

Elle y nuit encore en remplissant des cavités que la nature avait destinées à faire ombre: aussi, rien n'est si commun que de rencontrer des physionomies jadis très piquantes et que l'obésité a rendues à peu près insignifiantes.

Le chef du dernier gouvernement n'avait pas échappé à cette loi. Il avait fort engraissé dans ses dernières campagnes; de pâle, il était devenu blafard, et ses yeux avaient perdu une partie de leur fierté.

L'obésité entraîne avec le dégoût pour la danse, la promenade, l'équitation, ou l'inaptitude pour toutes les occupations ou amusements qui exigent un peu d'agilité ou d'adresse.

Elle prédispose aussi à diverses maladies, telles que l'apoplexie, l'hydropésie, les ulcères aux jambes, et rend toutes les autres affections plus difficiles à guérir.

Exemples d'Obésité

Parmi les héros corpulents, je n'ai gardé le souvenir que de Marius et de Jean Sobieski.

Marius, qui était de petite taille, était devenu aussi large que long, et c'est peut-être cette énormité qui effraya le Cimbre chargé de le tuer.

Quant au roi de Pologne, son obésité pensa lui être funeste; car, étant tombé dans un gros de cavalerie turque devant lequel il fut obligé de fuir, la respiration lui manqua bientôt, et il aurait été infailliblement massacré, si quelques uns de ses aides de camp ne l'avaient soutenu presque évanoui sur son cheval, tandis que d'autres se sacrifiaient généreusement pour arrêter l'ennemi.

Si je ne me trompe, le duc de Vendôme, ce digne fils du grand Henri, était aussi d'une corpulence remarquable. Il mourut dans une auberge, abandonné de tout le monde, et conserva assez de connaissance pour voir le dernier de ses gens arracher le coussin sur lequel il reposait au moment de rendre le dernier soupir.

Les recueils sont pleins d'exemples d'obésité monstrueuse; je les y laisse pour parler en peu de mots de ceux que j'ai moi-même recueillis.

M. Rameau, mon condisciple, maire de la Chaleur, en Bourgogne, n'avait que cinq pieds deux pouces, et pesait cinq cents.

M. le duc de Luynes, à côté duquel j'ai souvent siégé, était devenu énorme; la graisse avait désorganisé sa belle figure, et il passa les dernières années de sa vie dans une somnolence presque habituelle.

Mais ce que j'ai vu de plus extraordinaire en ce genre était un habitant de New-York, que bien des Français encore existants à Paris peuvent avoir vu dans la rue de Broadway, assis sur un énorme fauteuil dont les jambes auraient pu porter une église.

Edouard avait au moins cinq pieds dix pouces, mesure de France, et comme la graisse l'avait gonflé en tout sens, il avait au moins huit pieds de circonférence. Ses doigts étaient comme ceux de cet empereur romain à qui les colliers de sa femme servaient d'anneaux; ses bras et ses cuisses étaient tubulés, de la grosseur d'un homme de moyenne stature, et il avait les pieds comme un éléphant, couverts par l'augmentation de ses jambes; le poids de la graisse avait entraîné et fait bâiller la paupière inférieure; mais ce qui le rendait hideux à voir, c'étaient trois mentons en sphéroides qui lui pendaient sur la poitrine dans la longueur de plus d'un pied, de sorte que sa figure paraissait être le chapiteau d'une colonne torse.

Dans cet état, Edouard passait sa vie assis près de la fenêtre d'une salle basse qui donnait sur la rue, et buvant de temps en temps un verre d'ale, dont un pitcher de grande capacité était toujours auprès de lui.

Une figure aussi extraordinaire ne pouvait pas manquer d'arrêter les passants; mais il ne fallait pas qu'ils y missent trop de temps, Edouard ne tardait pas à les mettre en fuite, en leur disant d'une voix sépulcrale: "What have you to stare at like wild cats?... Go your way, you, lazy body... Begone, you good-for-nothing dogs..." (Qu'avez-vous à regarder d'un air effaré, comme des chats sauvages?... Passez votre chemin, paresseux... Allez-vous-en, chien de vauriens!) et autres douceurs pareilles.

L'ayant souvent salué par son nom, j'ai quelquefois causé avec lui; il assurait qu'il ne s'ennuyait point, qu'il n'était point malheureux, et que si la mort ne venait point le déranger, il attendrait volontiers ainsi la fin du monde.

De ce que précède il résulte que si l'obésité n'est pas une maladie, c'est au moins une indisposition fâcheuse, dans laquelle nous tombons presque toujours par notre faute.

Il en résulte encore que tous doivent désirer de s'en préserver quand ils n'y sont pas parvenus, ou d'en sortir quant ils y sont arrivés; et c'est en leur faveur que nous allons examiner quelles sont les ressources que nous présente la science aidée de l'observation.

Traitement Préservatif ou Curatif de L'Obésité

Je commence par un fait qui prouve qu'il faut du courage, soit pour se préserver, soit pour se guérir de l'obésité.

M. Louis Greffulhe, que Sa Majesté honora plus tard du titre de comte, vint me voir un matin, et me dit qu'il avait appris que je m'étais occupé de l'obésité; qu'il en était fortement menacé, et qu'il venait me demander des conseils.

(*à suivre*)

Maison Fondée en 1870

A. DIONNE, FILS & CIE

1221, rue Ste-Catherine Ouest
(Coin Drummond)

MONTREAL

Une des plus importantes Maisons d'Alimentation du Canada.

Renommée pour la qualité de ses produits, son service courtois, son système de livraison rapide.

Quelques spécialités de la Maison A. Dionne, Fils & Cie.:

Charcuterie—spécialités faites sur commande.
Hors-d'œuvre—les plus variés.
Viandes—Volailles—Poissons.
Fruits et Légumes.
Fromages canadiens et importés.
Biscuits—Articles de Bridge, etc.

Téléphone MArquette 2341



Le Choix des Gourmets

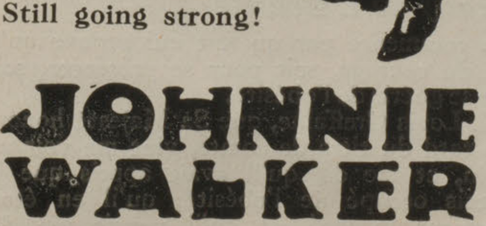
Bouteilles	26 ozs.	**$2.50**
Flacons	40 ozs.	**3.75**

Les plus fortes ventes au monde

La raison s'en trouve dans chaque bouteille

Embouteillé exclusivement par nous en Ecosse

Born 1820
Still going strong!





Un Ginger Ale de Luxe

Pour completer votre repas, Gourmets ! Exigez que l'on vous serve le

KING'S COURT SEC

Il est vraiment délicieux et sa présentation est selecte

K. C. Beverages Ltd., Montreal, Canada
TEL. HARBOUR 0505

Maison établie depuis 1865

P. POULIN & Cie, Limitée

VOLAILLE
GIBIER
ŒUFS
et PLUME

36-39, Marché Bonsecours

LAncaster *4201 Montréal

Le rôle important des vitamines dans la nutrition de l'homme

Par H.-G. Sherman

professeur de chimie à l'Université de Columbia

Des recherches ont prouvé que la nutrition normale demande, en dehors des protéines, de la graisse, des hydrates de carbone et des matières minérales connues depuis longtemps, un groupe de substances différentes. Ces nouvelles substances récemment découvertes ont reçu le nom collectif de *vitamines*. Le fait qu'elles sont englobées par un nom d'espèces n'est que tout accidentel. En effet, la rapidité avec laquelle se succédèrent les découvertes prouvant l'existence et l'importance de ces matières a rendu impossible leur classification au point de vue physique et chimique.

Six vitamines sont, à l'heure actuelle, reconnues d'une utilité primordiale pour la nutrition humaine, dont quatre ont été suffisamment étudiées quant à leur composition pour être divisées en quatre groupes différents. Cependant elles présentent toutes un caractère commun: ce sont des mélanges organiques qu'on retrouve dans un grand nombre d'aliments et qui entrent dans la nutrition en quantité minime.

Vitamine A

Il est curieux de remarquer que l'existence de la substance appelée aujourd'hui vitamine *A* fut découverte indépendamment, et presque simultanément, en 1913, par McCollen et Davis, de l'Université de Wisconsin, d'une part, et par Osborne et Mendel, de Yale, d'autre part. Les expériences de ces savants faites sur des animaux (rats), ont démontré que ceux-ci grandissent et se développent, ou bien affaiblissent et s'arrêtent dans leur croissance, selon que leur nourriture contient du beurre ou du lard. On a découvert facilement que la graisse d'œuf et l'huile de foie de morue donnaient à cet égard les mêmes effets que la graisse de lait (beurre), tandis que la majorité des graisses végétales agissaient de la même manière que le lard.

Ces dernières sont d'ailleurs parfaitement saines en elles-mêmes. La différence proprement dite entre ces deux groupes de graisse ne consiste pas tant dans la nature même de la graisse, mais dans la présence, dans la graisse de lait, d'œuf, etc..., d'une matière soluble dans la graisse, restée ignorée jusqu'à 1913, date à laquelle elle fut reconnue comme possédant une vertu nutritive essentielle.

Cette substance fut baptisée bientôt du nom de vitamine *A*. Elle a été, au cours des dix-huit dernières années, l'objet de sérieuses études qui ont démontré qu'une grande partie de nos denrées étaient pauvres en vitamines *A*, et qu'un régime privé de ces vitamines provoquait un affaiblissement rapide de l'organisme en réduisant la résistance devant les maladies infectieuses.

Le lait et ses produits, le jaune d'œuf, les légumes verts sont les sources principales des vitamines *A* en régime normal. La présence de cette substance dans la viande est plus ou moins considérable, suivant l'espèce et la partie du corps de l'animal, ainsi que de la façon dont le plat est cuisiné. Le foie contient la majeure partie des réserves emmagasinées par l'animal, aussi est-il tantôt riche, tantôt pauvre en cette vitamine; toute partie musculaire s'est révélée pauvre en vitamines *A*. Les sucreries en sont complètement privées, excepté naturellement certains plats sucrés, tels que la glace et la crème, qui contiennent de la graisse de lait et d'œuf.

Vitamine B

Les études de M. Eijkman et d'autres savants sur la maladie névropathique *béribéri*, autrefois très répandue en Orient, amenèrent la découverte dans certains aliments de la présence d'une substance antinévrotique capable de prévenir cette maladie. Grâce aux recherches de plusieurs savants, dont le pionnier fut Hopkins, on a reconnu à cette substance, une grande valeur nutritive. C'est la vitamine *B*.

Récemment, Jansen et Donath, en travaillant dans l'ancien laboratoire d'Eijkman, aux Indes Néerlandaises, ont obtenu un sel cristallin qui semble être la vitamine elle-même, probablement à base de nitrogène. De nombreux chimistes travaillent actuellement à l'identification plus complète de cette substance.

La vitamine *B* est indispensable pour la nutrition normale, mais elle n'est nécessitée

qu'en petite quantité. Elle se trouve dans les aliments d'origine animale et végétable pas trop travaillés. Le lait et certaines céréales contiennent des vitamines *B*, de sorte que même les enfants et les malades astreints au régime absorbent des doses suffisantes de cette substance, à moins que ces aliments ne leur soient servis trop dilués dans d'autres aliments dépourvus de vitamines *B*.

Le jus de fruit, auquel on a aujourd'hui aussi fréquemment recours qu'au régime lacto-céréal pour les enfants et les infirmes, consitue un sérieux apport des vitamines *B*. De même dans l'alimentation des hommes sains et adultes, les fruits et les légumes verts représentent les sources de cette vitamine. Le danger du manque de la vitamine *B* ne se présente que lorsque l'alimentation est constituée par des produits artificiels.

Vitamine C

Tout comme l'absence des vitamines *B* provoque des troubles névropathiques, celle des vitamines *C* provoque le scorbut. C'est donc une substance antiscorbutique. Elle joue également un rôle important dans la nutrition normale. Ne pas être atteint du scorbut ne signifie pas toujours une absorption suffisante des vitamines *C*. Le savant Hess a attiré l'attention sur le fait que la plupart des cas d'irritabilité, du manque de force vitale et du retard de la croissance chez les enfants peuvent être guéris par une simple addition de nourriture anti-scorbutique à leur régime trop pauvre en vitamines *C*. Car le manque de cette dernière substance ne se révèle pas toujours par des symptômes nettement scorbutiques.

Le savant anglais Findlay résume l'action de la vitamine en des termes suivants: "La vitamine antiscorbutique joue un double rôle dans la nutrition; non seulement elle préserve du scorbut, mais encore sa présence en quantité suffisante dans le régime décide de la résistance des tissus vis-à-vis des attaques des micro-organismes pathogénes communs."

Pour absorber ces vitamines on recommande surtout le jus de citron et d'orange.

Vitamine D

Cette vitamine prévient le rachitisme. On l'appelle aussi la "vitamine du soleil", car elle est produite par l'action directe de la lumière solaire (ou des rayons ultra-violets provenant d'une autre source) sur l'ergostérine qui entre dans la composition d'un grand nombre de végétaux, ainsi que dans celle du tissu animal, la peau humaine comprise.

En nous exposant à l'action des rayons ultra-violets, nous faciltons à notre épiderme son rôle de producteur de vitamines *D*. Cette action, qui, portée à un fort degré, provoque le hâle, stimule la circulation du sang sous la peau, ce qui active d'une part la transformation de l'ergostérine renouvelée sans cesse dans la peau en vitamines *D* et, d'autre part, la réception de ces vitamines par le sang et la lymphe circulant plus vivement.

La découverte prouvant que la vitamine *D* peut être le produit de l'irradiation des aliments ou de l'ergostérine en dehors du corps humain a donné naissance à une exploitation commerciale de cette idée. A ce propos, il est bon de rappeler que la vitamine *D* n'est qu'une des vitamines réclamées par notre organisme. Elle ne peut tenir lieu d'aucune autre vitamine. Il est donc bon, mais point suffisant, de s'exposer au soleil.

Il ne faut pas oublier que les préparations de la vitamine *D* peuvent être aussi efficaces que l'huile de foie de morue lorsqu'il s'agit de combattre le rachitisme, mais qu'elles ne la valent pas à tous égards, car l'huile de foie de morue contient également des vitamines *A*.

Il paraît prouvé par l'expérience que les enfants qui ont été traités contre le rachitisme par l'huile de foie de morue sont moins susceptibles ultérieurement d'être atteints des maladies des voies respiratoires. Mais ce résultat peut être aussi bien l'œuvre de la vitamine *A* que de la vitamine *D*.

L'huile de foie de morue, le jaune d'œuf, le lait et la crème sont des sources importantes des vitamines *D*, tout en présentant l'avantage de contenir en outre des vitamines *A*. En résumé, le meilleur moyen pour absorber la vitamine *D* est d'établir un régime quotidien composé principalement d'aliments riches en vitamines. Quant aux produits concentrés de la vitamine *D*, il faut laisser aux médecins le soin de les prescrire dans les cas où leur absorption est rendue indispensable.

Vitamine E

La vitamine *E* est une substance soluble dans la graisse, déconserve par M. Evens, de l'Université de Californie. Elle semble avoir des propriétés particulières pour combattre la stérilité. Elle joue, dans la reproduction, un rôle important, mais non supérieur à celui de la vitamine *A*. Sa distribution est très étendue dans les aliments végétaux at animaux et l'organisme n'en a besoin qu'en très petite quantité. En pratique, il est bon d'admettre que toute nourriture contient des doses suffisantes de vitamine *E* et qu'il est inutile de s'attacher à sa recherche systématique.

Vitamine G

La vitamine *G* est très importante pour la croissance et la nutrition en général à tous les âges. Quand la nourriture est pauvre en vitamine *G*, l'organisme se trouve exposé à des

troubles du tube digestif, à une dépression nerveuse et parfois à des maladies de peau; il devient moins résistant devant les maladies infectieuses. La croissance des enfants s'en trouve plus ou moins retardée, la vieillesse amenée prématurément et la vie en général abrégée.

Le lait est l'aliment le plus riche en vitamines *G*. On est moins bien renseigné quant aux autres denrées, toutefois, on croit savoir que les œufs et la viande maigre sont aussi de bonnes sources de vitamines *G*. En outre, les légumes de ton vert ou jaune en contiennent davantage que les légumes non colorés ou à peu près. Toutes les céréales possèdent des vitamines *G*, mais elles doivent être additionnées de lait si l'on veut que la dose de celles-ci soit suffisante. Bref, pour s'assurer une absorption sérieuse de cette vitamine, il faut user abondamment de lait dont les propriétés résistent à la chaleur et qui, même une fois bouilli, ne perd rien de sa valeur de distributeur de vitamines *G*.

Tout comme nos vitamines *B* et *G* ont été comprises, il y a peu de temps encore, sous le nom général de vitamines *B*, la vitamine *G* actuelle semble receler très probablement plusieurs substances différentes. Cette vitamine est d'ailleurs déjà en voie de différenciation.

L'existence supposée d'autres vitamines en dehors des six actuellement connues a été signalée par plusieurs savants. Il est encore trop tôt pour pouvoir dire lesquelles de ces découvertes concernent la même substance et lesquelles se rapportent a des vitamines différentes. Nous croyons toutefois pouvoir affirmer qu'il existe neuf sortes de vitamines ou, autrement dit, trois autres en plus des six déjà connues.

New-York Times.

Drôleries

Au jeu de boules, la partie est des plus animées; un des joueurs, à l'instant décisif où il faut à tout prix atteindre le cochonnet, lance sa boule qui, hélas! dérive sur un grain de sable. Aussitôt, tolle d'imprécations de ses partenaires.

— Bougre de marrias, tu ne l'as pas vue, la colline?

• • •

En 1634, un courtisan sollicitait de Richelieu l'ordre du Saint-Esprit. Comme il n'avait à faire valoir aucun service de guerre sous le monarque précédent, Henri IV, ni le monarque actuel, Louis XIII, le cardinal répondit plaisamment:

— Vraiment, Monsieur, je m'étonne fort que, n'ayant servi ni le Père, ni le Fils, vous pensiez au Saint-Esprit!

La Cuisine  Américaine

Pourquoi et comment elle diffère de la cuisine Française?

L'article ci-dessous, sur la cuisine américaine, que nous empruntons à notre confrère, le journal La France Hôtelière, *a pour auteur M. Jacques Bocheux, un jeune stagiaire français engagé dans un grand hôtel américain où il a su observer et juger intelligemment.*

Le menu américain. — La différence entre un menu européen et un menu américain est en effet assez sensible tant dans la composition des plats que dans celle du menu proprement dit et existe même dans la rédaction de ce menu.

A la lecture d'un menu ou d'une carte américaine, une chose frappe le lecteur: c'est la manière dont chaque plat est appelé. Le client américain désire savoir immédiatement, sans avoir besoin de le demander au Maître d'Hôtel, de quoi est composé le plat qu'il désire. Un nom, un seul nom, pourtant bien joli et agréable sur la carte ne lui suffit pas. Il veut savoir ce qu'il y a sous ce nom. Aussi voyons-nous les cartes américaines détaillant chaque plat. Je vous cite un exemple pris sur les cartes d'aujourd'hui du Biltmore:

Curried Chicken with Rice Valencienne.
Smoked Sausage, Sauerkraut, Mashed Potatoes.
Creamed Finnan Haddie, Paprika and Rice.

Je pense que cela a l'inconvénient d'alourdir une carte, mais, ici, le client l'exige. Vous savez que la cuisine américaine est simplifiée à sa plus grande expression, je parle de la cuisine purement américaine, pas de plats composés, rien que des choses fort simples très rapidement faites.

L'Amérique est le pays de la vitesse et cette vitesse se reflète partout. Menu rapidement préparé, menu rapidement consommé Les cuisiniers français qui ont conquis les Etats-Unis ont dû se plier à cette règle, ils savent préparer des plats américains en y ajoutant ce que la cuisine américaine ne possède pas, le goût et la variété français.

Plats américains. — Mais quels sont ces plats américains? Ce sont surtout des viandes grillées, des volailles et gibiers. A chaque fête (Thanksgiving Day, Christmas, etc...) la dinde est de rigueur. Ces viandes ou gibiers sont souvent agrémentés de champignons ou de cèpes. Enfin, les plats américains diffèrent complètement des plats européens, français tout au moins, par leur sauce. On ne peut imaginer ici une dinde, par exemple, servie sans cranberry sauce, et bien souvent des "Sweet Potatoes" ou pommes de terre douces accompagnent les viandes. Les pommes de terre douces sont des pommes de terre sucrées, de teinte jaunâtre spéciales aux Etats-Unis, et qui sont bien souvent encore préparées candies. Un gigot d'agneau sera très bien servi avec une gelée de menthe.

La cuisine américaine se sert également de produits fort peu courants en Europe. Un plat fort recherché est le Terrapin ou Tortue. Remarquez que la tortue est livrée vivante à l'hôtel. Ceci pour les entrées.

Les huîtres sont fort en honneur ici et servies sous toutes les formes, tant crues avec une sauce appelée Tomato Cocktail sauce, que préparées bouillies, en potage, chose que je pense inconnue en Europe. De même un dîner de choix débutera par des gourmandises ou hors-d'œuvre chauds. Enfin les desserts seront toujours préparés, les fruits très beaux ne servent la plupart du temps que de présentation, d'ornement. Mais les puddings et les Ice Creams (glaces, parfaits...) seront appréciés, les fromages seront souvent la marque de la fin du repas, fromages servis avec crackers grillés.

Boissons. — Pendant les repas, l'Américain boit très peu, surtout l'eau glacée depuis la prohibition, mais il se fera servir bien souvent du thé ou du café pendant son repas; il aime beaucoup le lait qui existe d'ailleurs sous différentes formes et est toujours excellent. Nous avons, en effet, le lait "Grade A, Grade B", le lait "Acidophilus", le "Buttermilk", la crème à 20%, à 30%, à 40%, la crème "Whipping", etc...

Le client américain est très difficile avec le lait qu'il a excellent ici. Il lui faut du lait complet, de la crème à 20, 30, et même à

40%; parfois, à table, il prendra du lait comme bosson. Lait servi en bouteille cachetée à la ferme indiquant la date de consommation.

Le pain. — L'Américain mange très peu de pain, mais cela n'empêche pas que nous trouvons ici beaucoup plus de sortes de pains que n'importe où ailleurs: le Breakfast Roll, le Luncheon Roll, Sweet Roll, Sugar Roll, Corn Muffins, Bran Muffins, Croissants, Brioches, American Bread, Sandwich Bread, Whole Wheat Bread marron, Easy Bread marron qui a, dit-on, la propriété de faire maigrir; le French Bread semblable à notre pain de fantaisie, Rye Bread pain bis, Gluten Bread, Raisin Bread, etc.

Simplicité et rapidité. — La cuisine américaine enfin diffère encore de la cuisine française dans la composition d'un menu. Dans la vie courante de l'homme américain, déjeuner est une obligation; il mange parce qu'il ne peut faire autrement; le "businessman" bien souvent, se fait apporter quelque chose à son bureau et mange rapidement une sandwich en buvant une tasse de thé ou un verre de lait, entre deux dictées de lettres.

Pour les employés, une demi-heure d'interruption à midi leur est bien largement suffisante pour aller jusqu'au premier "Cafeteria" ou Bar automatique. Le travail est continu de 8 ou 9 heures du matin à 5 heures du soir; il n'y a pas de temps à perdre, même par le temps de crise que nous traversons. Le lunch est donc réduit à sa plus simple expression. Mais en dehors de ces jours d'affaires, l'homme américain a quand même conservé cette précipitation qui est son naturel, et ses repas, luncheon ou dinner, seront fort simples et fort rapides. En temps normal, il mange quand il a faim, et il est fort fréquent de voir dans les américains, des consommateurs à toute heure du jour et même de la nuit.

Banquets. — Evidemment, lorsque des sociétés se réunissent en un banquet, le menu est tout différent. Qu'importe qu'on prenne plus de temps puisqu'à table on peut parler affaires. Ce menu, tout en étant plus important, n'a tout de même pas, à mon avis, la teneur et ne forme pas un tout comme un bon menu français. Un menu français digne d'un grand banquet comprendra:

Hors-d'œuvre, Potage, Poissons, Entrées, Légumes, Salade, Entremets, Fromages et dessert. Je dois dire que depuis que je suis aux Etats-Unis, je n'ai jamais vu un menu ainsi composé et pourtant j'y ai vu de grands banquets et aussi de grands prix; des menus par exemple à 15 dollars par couvert, ce qui n'est pas négligeable. Le menu américain sera toujours, à mon avis, incomplet de quelque chose; souvent le fromage ou le dessert manquera, mais par contre nous y trouverons toujours les céleris et les amandes salées et les olives après le potage, ceci est inséparable d'un menu américain, si petit soit-il.

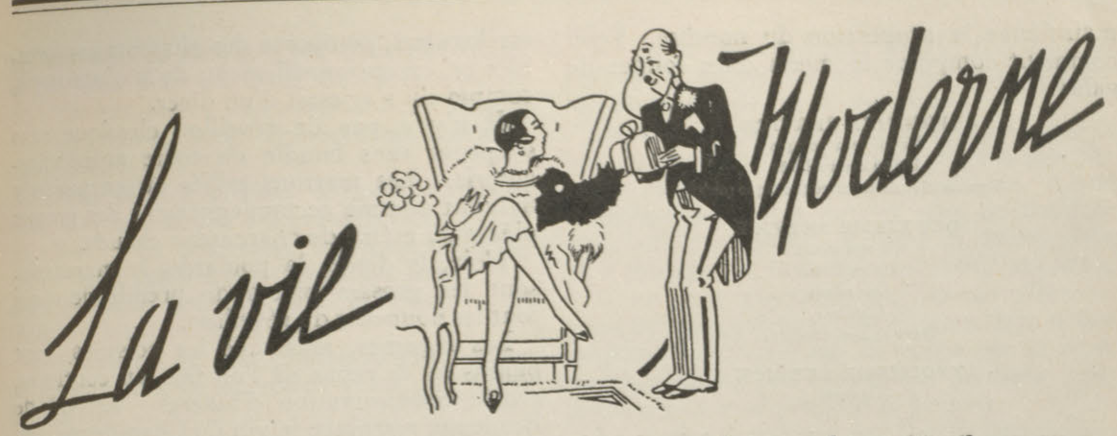
Salades. — Les salades enfin, seront bien souvent différentes des nôtres et seront fréquemment composées, genre salade de légumes froids, salade laitue et tomates, ou encore salade de fruits spécialement américains genre salade Alligator Pear ou Salade Calavo. Ces salades seront le plus souvent assaisonnées par un "Dressing" préparé à l'avance. Ces Dressings seront de deux sortes, le "French Dressing" comparable à nos assaisonnements, et le "Russian Dressing" comparable plutôt à une mayonnaise, beaucoup plus lourde que le French Dressing. Souvent le citron sera employé en place de vinaigre.

Composition du menu. — Les repas américains diffèrent encore des repas français dans la composition même de des repas; je prends, bien entendu, le repas américain luncheon ou dîner sortant des habitudes courantes, un banquet par exemple. Pour un repas courant on ne peut parler de différence, puisque l'Américain dans ce cas composera son menu lui-même suivant la quantité qu'il désire commander et suivant le temps qu'il accorde, qui est, en général, fort réduit. Un menu américain bien composé débutera donc par un Fruit Cocktail ou un Grape Fruit toujours par des fruits préparés; souvent un potage suivra, en suite, et ceci pour tous les repas, les Céleris, Amandes salées et Olives, puis viendront le poisson, les viandes (grillades ou volailles), légumes, salade et enfin le fromage ou le dessert. Je n'ai jamais vu même aux meilleurs menus servir des entremets ou fromages et fruits et dessert. Le café terminera toujours un repas américain.

Les huîtres. — Souvent des huîtres figureront au début du repas, et ici les huîtres sont fort appréciées, servies à l'européenne sur un lit de glace avec une sauce "cocktail" aux tomates. Parfois ces huîtres seront remplacées par un coquillage appelé "Clams".

Ici, les huîtres ne sont pas consommées uniquement comme en Europe, mais sont préparées de nombreuses façons. Je vous signale simplement l'Oyster Cocktail, six huîtres dans un verre avec une sauce, un Dressing de champignons, tomates, citron; l'Oyster Soup composée d'huîtres, de lait, d'eau, sel, poivre, beurre, le tout bouilli; l'Oyster Chowder, le Stewed Oyster, Oyster à la Newburg, Broiled Oyster on toast,

(*suite page 18*)



Comment Recevoir les Invités

Soupers de famille.

Le souper de famille se compose d'un potage, d'une entrée, d'un relevé escorté de légumes, d'un entremets facultatif et d'un dessert.

Le plus souvent, l'entrée est supprimée et le repas de famille se borne à un potage, un plat de viande, un plat de légume et un dessert.

Soupers d'amis.

Le souper d'amis est, comme le souper de famille, servi par le domestique ordinaire. On y recherche surtout le confortable. Il comprend le potage, un relevé, une entrée, un rôti, un plat de légume, un entremets et des desserts.

Le souper d'amis est caractérisé surtout par la simplicité du service, moitié à la russe, moitié à la française, c'est-à-dire que les plats reviennent sur la table avant d'être présentés pour la seconde fois et que les pièces y paraissent en entier avant d'être découpées.

La caractéristique du souper d'amis, c'est donc qu'il est dépourvu de cérémonial. Il ne faut pas se baser, pour le qualifier, sur le nombre des plats que l'on y sert, car il peut arriver qu'un souper d'amis résultant par exemple d'un pari perdu ou, tout simplement, d'une rencontre après une longue absence, soit plus confortable, plus copieux, et plus fourni qu'un souper de demi-gala, qui sera, par contre, plus élégant, plus sévèrement composé et plus riche d'aspect.

Dans l'intimité, on ne donne pas de menu aux convives. Un seul menu est placé devant la maîtresse de la maison.

Soupers de demi-gala.

Le souper de demi-gala comporte un cérémonial fixe qui tient à la composition du menu, au luxe du service et même à la toilette des invités. Les dames sont en robe ouverte et les hommes en habit du soir.

Au dîner de demi-gala, on passe du salon dans la salle à manger par couples. Chaque convive a son menu.

Il faut compter pour le demi-gala — présenté à la russe — les trois services suivants:

PREMIER SERVICE
Un potage
Un relevé
Deux entrées

DEUXIEME SERVICE
Rôti
Salade
Légumes
Un ou deux entremets

TROISIEME SERVICE
Desserts

Aux soupers de demi-gala, on sort toute la verrerie, y compris le verre à vin de Champagne. Le vin de Madère est servi avec le relevé du potage et le vin de Bordeaux avec le rôti. Le vin de Champagne ou d'Asti n'est servi qu'au dessert. Dans certains cas, on sert de la tisane de Champagne frappée en carafes pendant tout le repas, dès la deuxième entrée, et l'on réserve pour le dessert le vin de Champagne sec.

Soupers de grand gala.

Les soupers de gala sont ceux où l'on traite des invités que l'on veut honorer. On y revêt la grande toilette de soirée; les dames sont en décolleté.

Les soupers officiels sont toujours ces soupers de gala.

Le service est fait par des serviteurs hommes en habit ou en livrée. Les trois services doivent être représentés copieusement et toute la gamme des verres figure sur la table.

Chaque convive trouve à sa place un menu artistique, généralement imprimé et portant le chiffre du maître de la maison, avec la date du repas.

On peut multiplier à volonté le nombre des entrées et des relevés, à condition que l'on

maintienne la proportion du nombre. Voici comment composer le menu d'un souper de gala:

PREMIER SERVICE
Un ou deux potages
Un ou deux relevés
Deux entrées au moins pour chaque relevé

DEUXIEME SERVICE
Un rôti chaud
Un rôt froid
Une salade
Légumes
Deux entremets sucrés

TROISIEME SERVICE
Desserts

A un souper de gala, il faut sortir cinq à six verres, pour les vins du Rhin ou de la Moselle, qui se servent dans les verres teintés et à haut pied, pour les vins de Madère, de Bourgogne, de Bordeaux, de Champagne, de Banyuls et tous les vins sucrés, sans compter le verre à eau.

Soupers de chasseurs.

Les soupers de chasseurs sont, je le répète, des variétés de soupers d'amis. On ne place pas de fleurs sur la table. Il vaut mieux, comme on l'a dit avec beaucoup d'esprit, s'inspirer ici de Gargantua que de Brillat-Savarin.

Retenez que le souper de chasseurs se sert toujours à la française. Les soupières font bout de table et les pièces, qui se composent presque toujours de viande noire, apparaissent dans toute leur splendeur, ainsi que les pâtés de gibier.

Peu de légumes, peu de poisson, peu d'entremets; mais, par contre, tout un luxe de vins. C'est le vin de Porto ou le vin de Madère qui conviennent après le potage, le vin de Bourgogne pendant le premier service et le vin de Bordeaux de choix pour le second service.

Dans les soupers de chasseurs, la présidence effective et la direction du repas incombent au maître de la maison.

La maîtresse de maison s'efface. Elle n'a qu'à montrer de la bonne humeur, sans s'offusquer des appétits formidables qu'apportent les convives, ni de la familiarité relative qui règne pendant le repas.

Le souper de chasseurs, étant servi à la française, ne comporte par un menu écrit.

Le réveillon.

Le réveillon est un souper dont la tradition s'est perpétuée et qui revient une fois par an, dans beaucoup de familles pour terminer la veillée de Noel.

On invite à un réveillon, mais de vive voix seulement.

Le menu du réveillon, qui peut être mentionné sur des petites cartes lorsque le repas est luxueux, comporte des aliments confortables et, exceptionnellement, de la charcuterie, comme s'il s'agissait d'un dîner.

Il n'y a pas de réveillon classique sans soupe et sans boudin ou toute autre charcuterie. Les marrons grillés ou en purée y figurent comme accompagnement des grosses pièces ou même de charcuterie chaude.

L'oie, le dinde, la poularde, le marcassin, sont les grosses pièces de prédilection qui font les honneurs du réveillon.

Les légumes, ainsi que les poissons, sont bannis de ce repas où l'on fait, au contraire, grosse consommation d'huîtres. Le vin de Bordeaux remplace le vin de Champagne. Ni café, ni thé, ni chocolat, ni alcool.

Ces diverses règles, qui ne sont que la consécration de vieux usages, sont, bien entendu, modifiables à merçi. La mode n'a pas trop bouleversé jusqu'ici le style du réveillon qui, tel qu'il est, se recommande par sa charmante originalité.

• • •

LE COUVERT ET LA DECORATION DE LA TABLE

Les préparatifs du repas.

C'est avant même d'envoyer les invitations que les maîtres de la maison doivent déterminer pour eux-mêmes quel sera le caractère exact du repas qu'ils offrent. C'est à ce moment qu'ils décideront s'ils doivent servir un simple dîner d'amis, de demi-gala ou de grand gala.

Nous avons vu, en effet, que la forme même de l'invitation est révélatrice de l'importance du dîner.

Ce premier point fixé, la maîtresse de maison n'attendra pas le jour du dîner pour examiner son matériel de service. Elle sortira sa lingerie, l'examinera, choisira les pièces; puis tirera l'argenterie des écrins. Il faut que ces précautions soient prises à temps pour éviter les surprises et les précipitations de la dernière heure.

Toute la lingerie de la table doit, en effet, être dans l'état de neuf, comme l'argenterie, la vaisselle et la cristallerie. Ce n'est pas en un jour que l'on peut réussir à faire le rassortiment des pièces endommagées ou hors d'usage, et la honte qu'il faut songer le plus prudemment à éviter est précisement celle qu'occasionnerait l'apparition inattendue sur la table d'un objet malpropre ou en mauvais état.

D'autre part, nous savons déjà, à en juger par la complexité des soins que réclame l'organisation d'un repas, la réflexion et les précautions qu'ils supposent.

La question des provisions à se procurer

est capitale. Il est rare, par exemple, qu'on se contente pour un dîner de cérémonie de recourir aux petits fournisseurs ordinaires à qui l'on s'adresse pour l'alimentation courante de la famille.

Il faut donc s'adresser à des spécialistes pour n'avoir que des morceaux ou des pièces de choix. La maîtresse de maison devra écrire dans différentes directions pour s'assurer le beau poisson frais, la volaille, les truffes et aussi les fleurs.

Elle exigera de ses correspondants qu'ils lui garantissent la fourniture pour une heure déterminée.

Enfin, lorsqu'elle se sera entourée de toutes les garanties possibles, lorsqu'elle aura réuni autour d'elle le personnel et tous les objets indispensables au bon service du repas, elle veillera en personne à la décoration de la table et à la disposition du couvert.

La table de la salle à manger.

J'ai indiqué plus quelles sont les formes principales qu'affectent les tables de la salle à manger.

Les tables rondes ou carrées suffisent pour les dîners intimes qui ne comptent pas plus de six couverts. Il faut être à l'aise à la table de la salle à manger et disposer d'au moins quatre-vingt centimètres par couvert.

Dès que le nombre des convives est supérieur à six, il faut ajouter des rallonges: on obtient ainsi des tables sensiblement ovales ou des tables rectangulaires.

C'est à ces dispositions que l'on a toujours recours lorsque l'on dispose d'un espace suffisant pour loger les convives sur une seule ligne.

Dans les dîners très nombreux, on adopte, par nécessité, les tables multiples, c'est-à-dire à embranchements ou en fer à cheval.

Une première table principale est dressée au fond de la pièce et, perpendiculairement, deux ou trois autres tables sont disposées qui aboutissent à la première dont elles ne paraissent être que les prolongements. Cette méthode évite toute brisure matérielle entre les convives. La personne qui préside peut, de la place qu'elle occupe, dominer toute l'assistance.

La table qui occupe le centre du fer à cheval, au fond de la pièce, est considérée comme table d'honneur. C'est là, en effet, que prennent place, à droite et à gauche des personnes qui président, les convives les plus honorés. C'est la table d'honneur qui reçoit généralement, dans les dîners officiels, la décoration la plus soignée. Dans les repas privés, où le nombre des convives nécessite l'usage de la table en fer à cheval, la décoration est la même sur tous les poins du service.

Ce sont les mêmes fleurs partout, et partout le même luxe de surtouts, de corbeilles, de guirlandes et de desserts.

On ne met pas la nappe directement sur le bois de la table. On intercale entre la planche et le linge un molleton de laine ou même de coton destiné à donner plus de douceur au contact, à éviter le bruit de la vaisselle et à protéger le bois plus ou moins précieux.

Il ne faut pas employer, à cet effet, le tapis de table, même s'il est en laine. Des taches peuvent être faites sur la nappe qui se communiqueraient au tapis et seraient disgracieuses à voir pendant la journée.

Le molleton ne doit pas être apparent sous la nappe qui le dépasse de quelques centimètres sur tout le contour.

Il faut avoir des nappes de plusieurs dimensions quoiqu'il soit très difficile de trouver des nappes suffisantes pour plus de dix-huit couverts.

Pour les dîners de nombreux convives, on emploie plusieurs nappes de même tissu, de même dessin et de même fraîcheur dont on dissimule autant que possible les jonctions.

Quant aux nappes trop longues, l'habitude de les nouer a disparu, comme trop familière et manifestant une certaine négligence de la maîtresse de la maison. On préfère replier la nappe sur une de ses extrémités ou même sur les deux pour respecter la symétrie du dessin et maintenir les chiffres au milieu.

Du reste, le luxe de la table se précise chaque jour et il n'est guère de bonne maison où l'on ne dispose de lingerie fine de dimensions variées et appropriées à tous les besoins.

Aussi bien, si les tables de la salle à manger sont anciennes, et que les rallonges ne les déforment pas, on n'a pas à en dissimuler les pieds et l'on se contente de nappes dont les bords laissent apparaître les sculptures du meuble et sont relativement écourtés.

Comment on met le couvert.

Ai-je besoin de dire que la nappe doit être d'une indiscutable propreté et qu'avant de l'admettre définitivement, la maîtresse de maison l'examinera minutieusement sur tous ses points?

C'est le linge blanc qui, seul, est de mise dès que l'on a des invités. Le linge de couleur est réservé pour la stricte intimité et, à la rigueur, pour les dîners d'amis à la campagne.

Le linge de luxe est blanc, damassé et chiffré. Il ne faut pas, autant que possible, en faire usage dans son premier état de neuf, car il manque alors de souplesse.

On s'arrange de façon que le chiffre, brodé blanc et selon le goût du jour, occupe le milieu de la table. Il se détache ainsi très nettement entre les surtouts. C'est le même

chiffre, plus modeste de dimension, qui orne les serviettes assorties à la nappe.

L'usage des chemins de table brodés a disparu, et surtout celui des broderies en couleur dont on eut longtemps coutume de chamarrer les couverts. On veut aujourd'hui du linge uniformément blanc, à moins toutefois que, par raffinement de luxe, on ne revête la table de nappes de dentelles.

Les chemins de table rapportés sur la nappe ne sont que des bandes rectangulaires de toile plus ou moins ouvragées, encadrées de dentelle ou de feston et destinées à égayer le service.

Parfois, et le plus souvent, les chemins de table sont préparés à même la nappe, c'est-à-dire que le rectangle est dessiné dans la nappe et limité par des jours. Le milieu de la nappe ou plutôt — le milieu étant couvert par les fleurs et les desserts — l'espace compris au delà de ces jours est enguirlandé, jusqu'à la ligne des verres, de festons, de plumetis, de broderie anglaise ou même d'incrustations de dentelle.

Dans ce cas, le bord de la nappe est assorti à cette ornementation, il est donc garni de dentelle ou tout simplement d'un haut ourlet à jour dont le dessin rappelle les jours du milieu.

Ces nappes ajourées à même le tissu sont doublés d'un transparent blanc, rose, bleu pâle ou jaune.

Le service sérieux et de cérémonie est uniformément blanc. On ne peut se permettre la fantaisie des tons en transparence que pour les dîners d'amis et, à la rigueur, de demi-gala.

Quant aux nappes très ouvragées et incrustées de riches dentelles, il est rare qu'on les expose aux dangers d'un grand repas. Ce sont plutôt des nappes à thé, appréciées surtout de la société féminine.

(*à suivre*)

La Cuisine Américaine

(*voir page 13*)

Baked Oyster, Panned Oysters, Fried Oysters, Grilled Oyster, Oyster Pie, et d'autres manières encore.

Le breakfast. — Le breakfast est, aussi, totalement différent des petits déjeuners européens. Les repas de midi et du soir étant beaucoup plus simples que les nôtres, il est tout à fait normal que le breakfast américain soit plus important, et il l'est. Le breakfast comprend toujours des fruits cuits, des œufs au jambon ou au bacon, parfois des viandes ou grillades, des "Céréales" genre Corn Flakes, Oatmeal, Cream of Wheat, Puffed Rice..., des toasts, confitures ou marmelades, thé, lait ou café.

Souvent le client américain commencera un repas, quel qu'il soit, par un jus quelconque, soit jus d'orange, soit de tomate, soit enfin de Sauerkraut juice qui est un jus de choux et même un Clam juice cocktail ou jus de Clams qui est le coquillage dont je vous parlais tout à l'heure. Il est obtenu en mettant les clams dans un bain de vapeur.

Les ennemis du bien manger. — D'après ce que j'ai pu voir, deux choses se sont liguées aux Etats-Unis contre les bons repas et la bonne cuisine; tout d'abord la précipitation américaine qui force chacun à demander en entrant dans un restaurant "What's ready?", "Qu'y a-t-il de prêt?". Ensuite la Prohibition, car il ne peut y avoir de bons repas sans vins. Il faut venir aux Etats-Unis pour s'en rendre compte. Les hôtels et restaurants ne servent plus de vin ni boissons alcoolisées, mais à chaque grand dîner, les hôtes apportent leur propre boisson, qui est d'une qualité bonne ou mauvaise, mais toujours douteuse. Et ceci a tué les plats savamment préparés parce que le plat tout d'abord gagne à être goûté avec un vin bien adapté, et ensuite les boissons que les Américains boivent chez eux sont ce qu'elles sont et presque jamais ce qu'il faut (servir le Whisky par exemple durant le repas). Ces boissons évidemment au lieu d'aider à goûter, détruisent ce goût tout simplement, et le client pensera que ce qu'il a mangé est de mauvaise qualité.

LA FRANCE HOTELIERE conseillait encore de servir plus de fruits, de lait et de beurre. En effet, les Américains aiment beaucoup ces produits. Au breakfast le matin les fruits sont obligatoires.

Si l'Américain n'en prend pas beaucoup au luncheon et au dîner, une corbeille de fruits dans sa chambre ou son appartement sera toujours fort bien considérée. Le beurre est servi à chaque repas.

Enfin n'oublions pas que ce qui est chaud doit être servi très chaud et ce qui est froid doit être servi glacé. Les glacières frigidaires et la glace jouent un grand rôle de ce côté de l'Atlantique.

(*La Revue Culinaire*, Paris).

La sagesse des nations:

— La philosophie enseigne à supporter avec calme le malheur de ses amis.

— Avec une bourse au cou, personne n'est pendu.

— La beauté attire, l'esprit amuse, le cœur retient.

— Aimer quelqu'un, c'est à la fois lui ôter le droit et lui donner le pouvoir de nous faire souffrir.

LA FACULTE PARLE . . .

Si vous voulez vivre cent ans buvez du vin

C'est, du moins, ce que nous déclare le Docteur Fiessinger

Il faut chanter la gloire des vins de France, qui constituent l'une de nos richesses nationales.

C'est la sagesse,
Aimez le vin.

disait le poête; mais pendant de trop nombreuses années, la Faculté répondait:

— Buvez de l'eau, c'est la santé.

Aussi est-on agréablement surpris de constater que "Les Amis des vins de France" sont présidés par le docteur Lœper, et qu'ils ont pour vice-présidents le docteur A. Geniot, qui, à l'âge de 99 ans passés, vient d'écrire *Pour vivre cent ans ou l'art de prolonger ses jours,* et le docteur Charles Fiessinger, de l'Académie de médecine.

La Faculté a-t-elle changé d'avis?

Le docteur Fiessinger a bien voulu nous recevoir, et comme nous lui disions notre étonnement de voir son nom en tête des Amis des vins de France, il nous a répondu en souriant:

— Mes seuls maîtres sont mes clients. C'est une longue expérience qui me permet de vous dire que le vin a une action extrêmement importante au point de vue physiologique et qu'il stimule les fonctions du foie. Il favorise l'action des secrétions internes et en particulier celle de la thyroïde, dont le rôle est d'aider à la destruction des déchets de la nutrition.

"Comme proportions, les vins ordinaires, qui marquent dix à douze degrés d'alcool se trouvent tout indiqués pour fournir une ration utile et exempte de toxicité. Mais j'entends par là que la quantité de vin ingérée ne dépasse pas 60 centilitres par jour, pour un travailleur intellectuel, ni un litre et quart pour un homme au dur labeur.

"Je crois qu'à partir de 45 ans, l'homme ne peut pas se passer de vin, et plus il avance dans la vie, plus il en a besoin. Le vin est le lait des vieillards, dit un vieux proverbe, et les proverbes ont souvent raison.

"Mon confrère, le docteur Guéniot, qui approche allègrement de la centaine, boit sa bouteille tous les jours; et moi-même je me porte merveilleusement depuis que j'ai cessé de boire de l'eau.

— Que pensez-vous de l'Amérique, qui a prohibé le vin?

— Les hémorragies cérébrales sont devenues très fréquentes à New-York, ainsi que les attaques d'apoplexie. Je pense qu'il faut en rendre responsable le régime sec."— A. M.



Voici la saison des confitures

Les précautions à prendre pour les réussir

La perfection des confitures est due à plusieurs causes: qualité et maturité du fruit, proportion du sucre, cuisson.

Vos confitures se cristallisent? C'est qu'elles sont trop cuites. Pour les utiliser, plongez le pot dans le bain-marie et versez sur le sucre cristallisé un peu d'eau chaude, le sucre se fond, s'amalgame avec le fruit et la confiture redevient présentable, mais ne peut plus se conserver et doit être consommée de suite.

La fermentation peut provenir de deux causes: ou la confiture n'est pas assez cuite ou l'endroit où elle est déposée est humide.

Un seul remède: la faire recuire; un ou deux bouillons suffisent; remettez-la ensuite dans les pots.

Si vous voulez donc réussir vos confitures, choisissez de bons fruits et employez le sucre nécessaire.

C'est une erreur de diminuer, sous prétexte d'économie, la quantité de sucre ou le remplacer par de vulgaires cassonades; le résultat et déplorable. Mettez le sucre dans les proportions voulues, selon le fruit; et si ce n'est du sucre blanc coupé à la main, que ce soit au moins du bon sucre blanc cristallisé.

Si vous diminuez la proportion de sucre, vous êtes obligée de prolonger l'évaporation, sans quoi la confiture fermenterait, surtout si vous employez de la cassonade.

La confiture doit être cuite à point: en général, au degré de la nappe. Trop réduite, elle devient dure et perd beaucoup de sa délicatesse comme goût; pas assez cuite, elle moisit, fermente, se décompose.

Vous reconnaissez le degré de la nappe lorsque, laissant tomber dans un verre d'eau une ou deux gouttes de sirop formant la confiture, ce gouttes restent entières, ou que mises dans une assiette, elles forment la perle. Mais il est des confitures qui demandent des degrés plus élevés que ceux de la nappe. Cela vous est alors indiqué dans la recette: la "nappe" est le degré généralement employé.

La propreté la plus vigoureuse doit être observée pour tous les ustensiles servant aux confitures. Avant et après chaque manipulation, vous devez laver et essuyer les tamis, voire les faire sécher, les bassines, terrines, spatules, etc...

Les meilleures bassines à confitures sont en cuivre rouge non étamé, larges et pas très profondes; les écumoires doivent être également en cuivre.

Les tamis sont en crin ou en toile: pour écraser les fruits, servez-vous d'un champignon en bois.

Si vous ne possédez pas d'ustensiles en cuivre, employez l'émail, l'aluminium, mais jamais le cuivre étamé. Remuez les confitures avec une longue spatule en cuivre ou une louche en argent, ou une grande cuiller de bois, celle-ci neuve et n'ayant pas servi à la cuisine.

En remuant les confitures pour les empêcher de brûler, appuyez fortement sur le fond, en insistant vers le milieu de ce fond, puis contre les parois du récipient.

Ne faites pas de grandes quantités à la fois; vous risquerez moins de manquer la cuisson et vos confitures mieux soignées seront plus délicates.

A moins d'avis contraire, les confitures doivent être cuites rapidement à feu vif; donc, bien les surveiller.

Les confitures se font sous plusieurs formes:

En marmelades: Le fruit est écrasé et passé; façon économique, excellente pour les familles nombreuses où il faut faire de belles tartines.

En compotes: Le fruit est entier ou en morceaux, dans le jus sirupeux; le parfum et la délicatesse du fruit sont ainsi très bien conservés.

En gelées: Le jus seul du fruit est employé; confiture très délicate et recherchée.

Les fruits acides demandent plus de cuisson que les fruits sucrés.

Comme la bonne conservation des confitures dépend en partie de la bonne mise en pots, je vous engage vivement à soigner cette opération d'une façon spéciale.

1er Les pots de porcelaine, de grès ou de verre pour les marmelades, compotes et fruits entiers peuvent être assez grands; pour les gelées, employez des pots assez petits.

2ème Quels que soient les pots, lavez-les à l'eau chaude, essuyez, puis stérilisez-les au dernier moment par l'un des procédés suivants:

Tandis que cuit la confiture, faites bouillir dans une grande bassine, où vous les avez mis à l'eau froide, pots, louche, pince en bois avec laquelle vous pêcherez les pots, vessies destinées à les recouvrir.

Remplissez les pots dès que vous les sortez de l'eau bouillante, puis recouvrez-les de suite

soit avec la vessie, soit avec le papier parcheminé.

Pour stériliser les pots, sur une vieille assiette, allumez une petite mèche soufrée, et couvrez-la avec le pot à confiture retourné. Quand il est plein de vapeur de soufre, remplissez-le avec la confiture que vous retirez de la bassine; placez un rond de papier sur lequel vous faites couler quelques gouttes de soufre fondu, puis recouvrez vivement le pot avec vessie ou papier fort.

Ne vous étonnez pas si la vessie s'affaisse en un creux, cela prouve que l'opération a été bien faite. Or, plus vite vous agirez, mieux vous réussirez. Naturellement, vous traitez ainsi tous les pots, en les mettant tous à la fois sur des mèches de soufre.

Pour faire rapidement cette mise en pots de confitures, préparez à l'avance pots, papiers et vessies, ficelles coupées à la longueur voulue, plateau pour transporter les pots, torchons pour les essuyer, ciseaux.

Si vous employez du papier, qu'il soit fort et parcheminé, tout au moins du bon papier blanc, que vous mettez en deux ou plusieurs doubles, selon son épasseur.

Quand vous achetez des pots, choisissez les aussi larges de la base que de la partie supérieure et les rebords bien creusés à l'extérieur, afin que la ficelle s'y enfonce et maintienne plus solidement la couverture.

Certaines marmelades passées peuvent se mettre en bouteilles; fermez-les alors avec des bouchons. Ceci est pratique pour les transports, mais toutes les confitures ne s'y prêtent pas.

Enfin, terminez par l'étiquette désignant le contenu de chaque pot, genre de confiture: marmelade, gelée, compote; nom du fruit; date de la confection. Faites cette étiquette aussi coquette que possible et collez-la sur le flanc du pot quand il est refroidi. Ainsi, vos confitures étant alignées sur les étagères des armoires, vous pourrez choisir rapidement celle qui vous conviendra.

Confiture de rhubarbe. — Retirez la peau, les fibres des grosses tiges: coupez en tronçons d'un pouce et mettez dans la bassine. Par livre de rhubarbe, ajoutez 2/3 de livre de sucre avec un peu d'eau; laissez sur feu doux jusqu'à ce que la rhubarbe ait rendu son eau; mettez alors à feu vif jusqu'à ce que le sirop soit au degré de la nappe.

Confiture de fraises. — Pour 10 lbs. de fraises de moyenne grosseur, faites fondre sur le feu 10 lbs. de sucre avec un demi pinte d'eau jusqu'à ce que se forme le sirop, ajouter les fraises, deux lbs. de framboises, un bâton de vanille; laissez cuire 30 minutes à feu doux en remuant doucement. Mettez en pots et couvrez.

(*Le Progrès de Rambouillet.*)

A l'office français de la gastronomie

M. Paul Reboux combat, en l'abus du tabac à table, une erreur gastronomique.

Il y avait le 22 avril dernier une réception officielle à l'office français de la Gastronomie à Paris, sous la présidence de M. Curnonsky, Prince des Gastronomes.

Après quelques mots de M. M. Austin de Croze et Curnonsky, la parole fût donnée à M. Paul Reboux. Voici quelques extraits de son charmant discours:

Mesdames, Mesdemoiselles, Messieurs,

"Soyéz assurés que je prends aujourd'hui la parole avec modestie, d'abord devant une assemblée si brillante et ensuite en un lieu où ont déjà parlé et où parleront d'éminents techniciens de la cuisine et de la gastroomie.

"Si j'allie ces deux mots, c'est parce qu'il m'apparaît que les cuisiniers ont une grande supériorité sur les militaires.

"Un chef, quand il s'agit d'un chef d'armée, assiste à la bataille du fond de son poste de commandement renseigné par téléphone sur la violence de l'engagement et l'intensité du massacre. Depuis longtemps déjà, une petite éminence sur laquelle il montait à la manière de Napoléon lui permettait de considérer à la lorgnette les charges de cavalerie. Il faudrait remonter au moyen âge et même au delà, pour voir des chefs participer à la bataille.

"Un chef de cuisine, au contraire, est tout voisin de la fournaise, ou, plus exactement, du fourneau. Il goûte les sauces. Il penche son visage sur la fumée issue des casseroles. Et quand il s'agit de tartes ou de profiterolles, il met, si je puis dire, la main à la pâte.

"Or, ces gens-là m'inspirent une grande considération. Ils sont vêtus de blanc comme le Saint-Père de Rome. Ils officient magistralement. Ils sont à la fois les grands prêtres et les prophètes du bien manger. Et même, ils ont quelquefois, je dois le dire, à l'égard des gastronomes, une considération nonchalante, une douce indifférence. Bien heureux quand ce sentiment hautain ne devient pas malveillant!

"Ajoutez que, d'autre part, les gastronomes se détestent entre eux, à l'exemple des grands artistes. Quand l'un d'eux recommande de servir la glace après le fromage, et qu'un autre est pour la doctrine contraire, ne vous mêlez pas d'affronter ces deux partisans de règles ennemies. Ils vous dévoreraient tout crus, si amateurs qu'ils doivent être pourtant, l'un et l'autre, de plats bien cuisinés.

"Aussi, comprenez que ma situation n'est guère favorable, pris que je vais être entre les chefs et les gastronomes, et obligé de vous parler de cuisine et de gastronomie.

"Il est, par bonheur, un moyen de tourner la difficulté, je cois avoir trouvé deux sujets à propos desquels se fera l'accord unanime.

"Le premier consiste à parler avec la sévérité convenable des messieurs et des dames, hélas! qui fument avant et pendant le repas.

"Avant le repas, c'est leur affaire. S'il leur plaît de se sentir les papilles saturées de nicotine âcre et puissante, dans le moment même où ces papilles vont avoir à goûter des mets délicats, cela les regarde. Tout ce qu'ils mangeront sentira le tabac. Mais, je comprends qu'on ait le goût du tabac. J'ai une chèvre qui le trouvait délicieux; quand on lui tendait une cigarette, on voyait une sorte de langueur heureuse passer dans ses yeux à la pupille en barre. Et aussitôt, elle se mettait à dévorer la cigarette, avec un mouvement oblique de mâchoires qui faisait aller et venir en mesure sa barbiche de vieux mahométan.

"Non, je ne m'en prendrai pas à ceux dont la culture gastronomique est à peu près l'égale de celle d'une chèvre. Je m'en prendrai à ceux qui, non seulement attestent qu'ils sont indignes de manger autre chose que du rata militaire, mais qui, par surcroît, gâtent le plaisir de leurs voisins.

"Je m'en prendrai à ces maniaques qui, entre les plats et avant même qu'on ne soit parvenu à la salade, éprouvent le besoin de tirer quelques bouffées de feuilles brûlées, et de mettre de la poussière et de la saleté dans le cendrier placé sur la nappe, au milieu des éléments comestibles.

"Eh bien! ces gens-là me font comprendre les sévérités que l'on avait jadis à l'égard du tabac.

"Songez donc qu'on excommuniait les prêtres qui prisaient pendant les offices! Songez donc que, voilà cinquante ans, il était interdit de fumer sous les ormes des promenades publiques de Poitiers! Songez qu'à la fin du XVIIIe siècle, les agents de police viennois avaient ordre de tirer sur les fumeurs! Songez que le premier cigare allumé à la terrasse d'un café fit scandale! Songez qu'on n'a pas encore abrogé l'ordonnance de 1634 qui donne aux capitaines de navires le droit de faire arrêter tout passager surpris en train de fumer de le faire battre de verges et de l'enfermer à fond de cale!

(suite page 31)

La Manie des Clubs en Angleterre

Les plus récentes statistiques enregistrent en Angleterre 400 clubs des plus divers, et qui sont souvent de véritables nids d'excentricité. L'un d'eux s'intitule, par exemple, le *Club des Sans-Nez* (No Nose Club). Ses membres, ainsi que l'indique leur nom, doivent être privés de l'organe de l'odorat. Un autre, le *Club des Visages laids* (Ugly Faces Club) possède des statuts très rigoureux qui exigent des candidats des conditions physiques très particulières, telles qu'un menton aplati, un bec-de-lièvre, des joues tombantes, etc.

En 1869 fut fondé, à Londres, le *Club des Menteurs* (Lying Club). Son promoteur fut Harry *Blunt*, un gentleman fort ingénieux, dont la fantaisie n'avait pas d'égale. Le règlement de cette association n'admet dans son sein que les hommes dont le don d'invention a fait ses preuves. Un autre paragraphe défend de donner sa "parole d'honneur" sous peine de grosse amende. Celui qui a raconté au cours de l'année l'histoire la plus invraisemblable est élu président pour un an.

Le *Surly Club* est constitué surtout par les porteurs, les chasseurs et les marins. Son but est de cultiver chez ses membres, au cours des réunions nocturnes et hebdomadaires, l'entêtement et l'art de jurer. Ce club, qui possède aujourd'hui une caisse très bien fournie, paye des rentes aux veuves des membres défunts.

Les fondateurs du *Club des Fous* (Fools Club) sont partis de l'idée que la vie exige déjà trop de sérieux et qu'il est bon quelquefois de donner congé à la raison. On s'imagine les réunions d'une telle association où toute manifestation d'équilibre mental est très gravement punie.

Mais le plus célèbre d'entre tous est peut-être le *Club des Silencieux* (Silent Club). A son origine, on trouve l'idée que la santé de l'homme ainsi que le fonctionnement régulier de son esprit ont, comme conditions indispensables, la fuite devant le bavardage continuel de la vie et le recueillement dans un silence absolu. Les "conversations" se font, pendant les réunions, exclusivement au moyen des gestes.

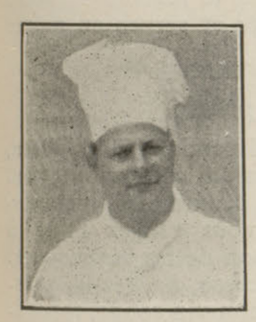
On raconte qu'un jour trois bandits, au courant des habitudes du Club, firent irruption dans la salle de réunion où ils réduisirent les membres à vider leurs poches en les menaçant de revolvers. Durant toute cette scène, le silence le plus profond continua à régner dans la salle, silence que ni les assaillants, ni les victimes ne troublèrent par le moindre son. Au moment où les malfaiteurs s'apprêtaient à partir en emportant leur butin, un des "Silencieux" ouvrit la fenêtre et appela la police au secours. Les voleurs furent arrêtés, mais celui qui avait permis à ses collègues de rentrer en possession de leurs portefeuilles fut immédiatement exclu du cercle.

Ilustrow Any Kuryer Codzienny, Cracovie.



Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise

Par M. Louis Mauron
Chef Cuisinier


M. Louis Mauron

Soupe

Soupe à l'oignon au gratin (pour 6 personnes).

Prenez 6 beaux oignons blancs que vous émincez, faites-les jaunir dans une casserole à fond épais, une fois qu'ils sont bien jaunis, ajoutez 2 cuillérées de farine et laisser encore jaunir un peu. Mouillez ensuite avec 6 tasses de bouillon ou consommé de volaille, faites bouillir pendant 20 minutes.

Assaisonnez de poivre, de sel, ou pointe de cayenne, une poignée de parmesan râpé et mettez votre soupe dans une cocotte ou soupière qui peut supporter la chaleur du four

Coupez des tranches de pain français, et faites-les jaunir sur le feu, ensuite placez-les, les unes sur les autres, afin de couvrir la soupe.

Saupoudrez ensuite avec du parmesan ou du gruyère et ajoutez quelques petits morceaux de beurre dans votre soupe.

Servez tel quel.

Le Chevreuil

Civet de chevreuil.

Pour le civet de chevreuil, on emploie ordinairement les épaules et la poitrine.

Ces morceaux doivent être coupés de dimensions égales et ensuite, marinés pendant 5 à 6 heures dans du vin rouge qui doit servir ensuite au bouillage du civet.

Les morceaux de chevreuil sont sautés à vif dans une poêle épaisse, et mis ensuite dans une braisière avec les épices servant à la cuisson.

La préparation du civet de chevreuil est identique à celle du civet de lièvre, cependant, ce qui donne sa plus grande valeur, c'est la liaison avec le sang de l'animal.

Il est souvent impossible de se procurer du sang de chevreuil, alors on peut se servir de sang de lièvre ou de lapin, on obtient le même résultat.

Côtelettes de chevreuil.

On sert généralement les côtelettes de chevreuil de la même façon que les côtelettes d'agneau; on les fait sauter à l'huile, on les éponge et on les dresse sur des croûtons de pain.

Plusieurs sauces peuvent accompagner les côtelettes de chevreuil, exemple: sauce poivrade, sauce bigarade, etc., enfin on peut aussi accompagner le plat d'une gelée de groseilles.

Les rôtis de chevreuil.

On prélève les bons rôtis de chevreuil dans la cuisse de l'animal. Pour obtenir une bonne viande il faut:

1er qu'elle soit rassie de 3 ou 4 jours;

2ème lui enlever les nerfs ainsi que la peau.

Il est recommandable de barder la viande avec du lard que vous mettez à l'endroit ou se trouvaient les nerfs; pour cela on introduit le lard dans la viande au moyen d'une aiguille; cette opération a pour résultat de conserver toute la saveur à votre rôti.

Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons (pour 6 personnes)

Coupez et parez une demi-douzaine de côtelettes de chevreuil en laissant l'os à moitié de sa longueur. Piquez les deux côtés de la côtelette avec du lard salé, assaisonnez et placez sur un plat; faites mariner "à cru" pendant quelques heures.

Au moment de faire cuire vos côtelettes, rangez-les dans une sautoire dont le fond aura été garni avec des lardons et des légumes émincés. Faites partir la cuisson sur un feu vif, et ensuite mettez-les au four en les arrosant assez souvent.

Quand vos côtelettes sont cuites, rangez-les sur un plat rond, en forme de couronne et garnissez au centre avec de la purée de marrons assez ferme, pour qu'elle reste telle que vous la posez.

Finissez votre sauce avec le fond que vous avez dans votre sautoire, mouillez-le avec 2 tasses de sauce brune et un verre de Porto; faites réduire et passez-le sur votre côtelette.

S'il vous reste encore de la sauce, servez-la à part dans une saucière.

NOTA.—La purée de marrons peut être remplacée par des garnitures d'olives ou de champignons.

LES OISEAUX COMESTIBLES

Le nombre des oiseaux comestibles, vivant en liberté, est considérable; loin de nous l'idée de les énumérer tous ici; je vais me contenter d'en mentionner quelques uns: la perdrix, le coq de Bruyère, la poule des prairies, la poule de neige, la grosse et la petite outarde; je mentionnerai également le canard sauvage, la poule d'eau, la sarcelle, enfin, pour terminer, la bécasse et la bécassine, etc.

Les oiseaux faisant l'objet de notre première énumération doivent être légèrement faisandés, c'est-à-dire conservés pendant pendant plusieurs jours dans un endroit sec et au courant d'air. Il ne faut pas qu'ils soient plumés; c'est le commencement de leur décomposition qui donne ce goût spécial (fumet) tant recherché, et à leur chair, une valeur culinaire beaucoup plus grande.

Les chairs fraîches sont sèches et sans saveur; tandis qu'une fois rassies ou faisandées, elles sont tendres, savoureuses et d'un goût incomparable.

Tous les oiseaux, avant d'être rôtis, doivent être bardés d'une tranche de lard coupée mince; le but de cette opération est d'empêcher l'oiseau de sécher pendant la cuisson.

Caneton braisé à l'orange.

Prenez un beau caneton, colorez-le au beurre et faites-le cuire très doucement pendant 40 minutes. Evidemment si votre caneton est un peu dur, la cuisson peut prendre jusqu'à une heure.

Coupez un peu de céleri en petits morceaux et placez-les autour de votre caneton quelques minutes avant la fin de la cuisson.

Enlevez complètement la graisse produite par le caneton et mouillez ensuite avec 2 tasses de sauce brune.

Lorsque le caneton est cuit, retirez-le; ajoutez à votre sauce brune le jus de 2 oranges et celui d'un demi-citron; faites réduire la sauce et complétez-la avec le zeste d'une orange que vous aurez enlevé délicatement sans toucher au blanc de l'orange, car cette partie blanche donnerait un goût amer à votre plat; coupez ce zeste d'orange en juliennes, faites-les blanchir fortement et ensuite mélangez-les avec votre sauce brune.

Il faut se rappeler qu'une fois que votre zeste a été ajouté à la sauce, celle-çi ne doit plus bouillir.

Découpez votre caneton, versez votre sauce dessus et décorez le plat avec des tranches d'orange coupées à vif, sans noyau.

Il est bon de mettre le restant de votre sauce dans une saucière et servez en même temps que le caneton.

Canard sauvage à la presse.

Rôtissez votre canard pendant 20 minutes, détachez les deux cuisses qui ne serviront pas.

Coupez dans votre canard les filets en fines aiguillettes que vous rangez l'une à côté de l'autre. Il est bon de les assaisonner.

Prenez ensuite la carcasse, hachez-la, pressez-la en l'arrosant de bon vin rouge, recueillez le jus, additionnez d'un filet de cognac et arrosez ensuite vos aiguillettes.

Placez votre plat sur un réchaud, faites-le bien chauffer sans le faire bouillir et servez immédiatement.

Faisan à la choucroute.

Faites rôtir votre faisan d'une façon modérée et ensuite dressez-le sur un plat long, sur lequel vous aurez au préalable, déposé un lit de choucroute braisée avec de la graisse d'oie si possible.

Faites bien égoutter et ensuite entourez votre plat de petits carrés de lard que vous aurez eu soin de faire cuire avec de la choucroute.

Deglacez avec un jus brun la plaque sur laquelle vous aurez fait rôtir le faisan et versez votre déglaçage sur le plat.

Perdrix au chou.

Bridez votre perdrix sans oublier de la larder avec une tranche de lard gras salé, cela empêchera la poitrine de sécher pendant que vous ferez cuire la perdrix dans le four.

Prenez 2 choux que vous ferez blanchir, une livre de petits salés, un petit saucisson, et 6 carottes.

Placez vos petits salés dans une casserole avec les choux, le saucisson et les carottes, faites bouillir le tout. Lorsque votre perdrix est rôtie, faites un jus de sauce brune avec le déglaçage de la plaque; placez votre perdrix dans la casserole avec vos choux pour parfumer le tout.

Lorsque la cuisson est terminée, prenez un plat creux, que vous décorez avec les carottes qui ont été cuites, placez également les tranches de petits salés et vos choux.

Vous réservez le milieu du plat pour placer votre perdrix. Disposez du restant de vos légumes pour garnir votre plat, mettez le tout au four pendant quelques minutes, ensuite servez avec votre sauce brune.

Bécasse à la fine champagne.

Découpez votre bécasse en six morceaux que vous sautez au beurre dans une casserole. Déglacez avec un verre au Porto de fine champagne, mouillez encore un peu avec de la sauce brune et du jus de viande et laissez cuire encore quelques minutes; ensuite, enlevez vos morceaux de bécasse, placez-les dans une cocotte ou plat creux; hachez les intestins que vous délayez avec de la sauce, ajoutez un jus de citron et une pointe de couteau de cayenne.

Faites faire un bouillon au tout et passez cette sauce sur les morceaux de bécasse.

Servez tel quel.

DESSERT

Pâte à "Savarin" (pour 8 personnes).

PROPORTION: ½ livre de farine, 6 onces de beurre, 4 œufs entiers, 1 once de levure, ½ once de sel, 3 onces de sucre, 1 tasse de lait.

Commencez par tamiser votre farine et faites une pâte dans les conditions suivantes:

Placez votre farine sur un marbre ou dans une terrine; au milieu de la farine, mettez le sel et la levure que vous délayez dans le lait un peu tiède; complétez avec le sucre. Travaillez le tout pour obtenir une pâte pas trop dure, faites ramollir un peu d'avance votre beurre que vous incorporez à la pâte.

Quand la pâte a été bien travaillée, placez-la dans votre moule que vous aurez eu soin de beurrer avec du beurre clarifié, de façon qu'après la cuisson, le savarin se démoule bien.

Une fois que vous avez placé votre pâte à la moitié de chaque moule, couvrez avec un linge et tenez le tout au chaud jusqu'à ce que la pâte soit levée, ensuite vous pouvez faire cuire au four assez chaud. Il vous est possible d'ajouter quelques raisins à votre pâte. Un fois qu'ils sont cuits et refroidis, vous pouvez tremper vos raisins dans un sirop assez consistant pour empêcher la pâte de se briser. Vous pouvez parfumer votre sirop avec une pelure d'orange ou un zeste de citron.

Vous parfumez vos savarins à volonté, soit au kirsch, soit au rhum et au moment de les servir, vous pouvez les accompagner avec un peu de crème fouettée comme décoration.

PUNCHS

Claret cup (pour 6 personnes).

Rassemblez dans un bol en cristal, 4 onces de sucre en morceaux, un zeste de citron, 3 tranches de citron, et autant de tranches d'orange, une tranche de pelure de concombre, une cuillérée à thé d'angustura Bitters et curaçao blanc, ajoutez une bouteille et demie de vin rouge, 2 bouteilles de soda, un petite verre de marasquin et un petit verre de cognac.

Couvrez et laissez infuser pendant deux heures, passez ensuite le liquide à travers une mousseline. Dix minutes avant de servir, ajoutez quelques morceaux de glace, bien propre, quelques feuilles de menthe verte et quelques feuilles de cresson.

Il est entendu qu'il faut servir bien frod.

Eau d'ananas.

Hachez finement un bel ananas frais, ou servez-vous d'ananas en conserves; mettez vos morceaux dans une terrine et versez une pinte de sirop bouillant pas trop épais.

Laissez infuser pendant deux heures et faites refroidir, passez ensuite à l'étanine, ajoutez un morceau de glace et assez de soda pour ramener votre limonade à point.

Ajoutez 3 jus de citron, ce qui relève le goût de l'ananas, tenez au frais avec de la glace dedans; complétez avant de servir avec un bon verre de kirsch.

Punch au kirsch (pour 10 personnes).

Mettez 2 onces de thé dans une pinte d'eau bouillante, laissez infuser pendant 10 minutes; ensuite mettez dans un bol à punch une livre de sucre en morceaux. Versez votre infusion de thé sur le sucre et remuer jusqu'à disolution complète.

Ajoutez ¾ d'une bouteille de kirsch, flanbez et servez dans les verres.

Punch au rhum (pour 10 personnes).

Faites une infusion de 2 onces de thé avec une pinte d'eau bien bouillante, laissez macérer pendant 10 minutes; placez dans votre bol à punch, une livre de sucre en

morceaux et versez votre infusion dessus, remuez jusqu'à dissolution complète.

Ajoutez quelques tranches de citron, ¾ d'une bouteille de rhum, faites flamber et servez dans chaque verre avec une tranche de citron.

Punch "Marquise" (pour 10 personnes).

Mettez dans un poêlon de cuivre, une bouteille de vin Sauternes, ½ livre de sucre en morceaux, un zeste de citron attaché avec un clou de girofle; faites dissoudre le sucre et faites chauffer le vin jusqu'à ce qu'il se couvre d'une fine mousse blanche, versez ensuite dans un bol à punch après avoir retiré le zeste de citron piqué du clou de girofle.

Ajoutez un demiard de fine Champagne ou de cognac chauffé.

Faites flamber et laissez brûler jusqu'au bout.

Servez dans les verres avec une tranche de citron.

Punch glacé.

Préparez un punch "Marquise" tel qu'expliqué précédemment, quand le vin est chaud, ajoutez 2 cuillérées de thé que vous faites infuser pendant 10 minutes; ensuite passez à l'étamine.

Ajoutez un citron et une orange pelés à vif que vous coupez en tranches, complétez avec un demiard de rhum chauffé; faites flamber le tout et laissez refroidir.

Quelques minutes avant de servir, glacez votre punch avec un morceau de glace et quand il est bien froid, retirez la glace.

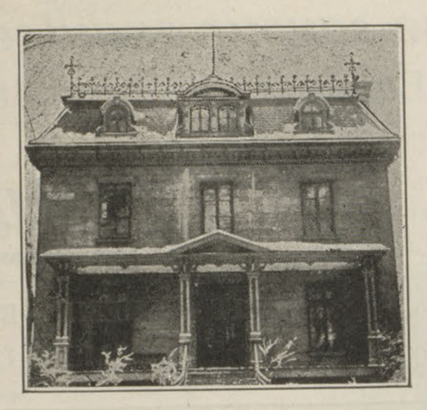
Servez ensuite dans des verres.

Chez le tailleur:

— Ce costume vous va à ravir. Vous n'êtes plus le même homme.

— Vrai? Eh bien! ne manquez pas d'envoyer ma facture à l'autre!

Les Ecoles Ménagères Provinciales



par **MLLE. GERIN-LAJOIE**
Directrice de l'Ecole.

Lettre reçue au sujet de l'enseignement ménager

Mademoiselle,

Vous vous demandez, sans doute, qui je suis, en lisant ces lignes.

A l'instant, je vais vous le dire, car, moi-même, j'ai hâte de m'expliquer: n'ai-je pas l'air quelque peu indiscrete de me mettre ainsi au nombre de vos correspondantes, sans avoir reçu d'invitation directe.

C'est à titre d'élève de Sœur Marguerite, à qui vous faites une si cordiale bienvenue, que je me présente à vous. Comme une religieuse n'ose encore écrire pour le public, même sur des sujets d'éducation, je serai son interprète, et au risque de m'avancer trop, je vous ferai connaître son opinion sur le point en question: je ne vous parlerai qu'après avoir pénétré son âme si noble, si généreuse. Parfois, je serai peut-être "l'enfant terrible", vous pardonnerez alors à ma naiveté, à ma jeunesse.

Dois-je vous avouer que mon institutrice française a été très surprise de voir l'enseignement ménager s'implanter si lentement au Canada. Les programmes trop surchargés, hélas! doivent bien être un peu la cause de ce retard. Car, disait-elle, se rendre compte qu'une science est absolument indispensable au bonheur des familles, et attendre 10 ans, 20 ans et plus pour la faire entrer dans les maisons d'éducation, et encore, ne pas oser la rendre obligatoire, c'est, sans doute, que les personnes qui en souffrent le plus, ne sont pour rien dans les remaniements des programmes scolaires. Et incidemment, elle ajoutait, en relisant votre lettre: "Les femmes font-elles partie des commissions scolaires? Avez-vous vos inspectrices pour l'enseignement ménager? Des programmes uniformes? Des examens à la fin de l'année, par des personnes ayant fait preuve de compétence?"

Oh! je crois qu'il me faudrait répondre négativement à toux ces points d'interrogation. Mais, pour des détails, adressez-vous à qui de droit. Voilà, ce me semble, de l'ouvrage taillé pour vous, Mademoiselle.

Vraiment, elle désespère de ne jamais pouvoir faire passer la cuisine avant l'étude du piano, et de remplacer la broderie par la couture, puisque la musique, les ouvrages de fantaisie, le dessin artistique sont une source de revenus pour la communauté. En effet, que de couvents se tiennent debout par les profits de ces arts d'agrément.

Moi, j'ajouterai mon mot, si vous le permettez. Ne touchons pas à la littérature, qui fait oublier le terre à terre de la vie, les ennuis, les chagrins, en nous transportant dans un autre monde idéal de musique et de poésie! Je ne saurais consentir à tourner autour du poêle et abandonner ma bibliothèque! aux livres faire succéder casseroles! Reléguer Lamartine, Delille, Bassuet, Eùgénie de Guérin, et tant d'autres, pour mettre en évidence Maillard, Besset, Mde Beeton, etc., etc. Transformer les élucubrations poétiques en préparations culinaires! Revêtir mon tablier de ménage, en repoussant mes peintures et mes broderies! Non! Non! je ne puis ainsi faire fi de mes goûts!

Cependant, une inquiétude me hante depuis la lecture de votre lettre. J'ai eu à ce sujet, de longues conversations avec mon institutrice, qui partage vos idées, sur la nécessité d'une instruction pratique pour les jeunes filles. Aussi, au risque de vous ennuyer, ai-je décidé de vous raconter mon histoire.

Je suis à ma dernière année d'études... Mes parents sont fortunés. Je serai libre de mon



Pour donner un goût délicat et une saveur exquise à vos mets

Employez les produits de qualité

J. J. Joubert
LIMITÉE

LAIT — CREME — BEURRE — ŒUFS
CREME A LA GLACE



Fournisseurs de Sa Majesté le roi George V.

LE PORTO ET LE XERES

SANDEMAN

GEO. G. SANDEMAN SONS & CO. LIMITED
LONDRES OPORTO JEREZ

	la bouteille
"ROYAL" PORT	$3.00
V.S.O. PORT	2.00
SUPERIOR PORT	1.75
LIGHT RUBY PORT	1.50
—	
ARMADA SHERRY	1.75
MONTILLA FINO	1.75
★★★ PALE	1.40



Fournisseurs de Sa Majesté le roi George V.

Dans tous les meilleurs CLUBS
HOTELS
MAGASINS

Schweppes

Soda Water
Ginger Ale
Ginger Beer
Indan Tonic Water
Lemon Squash

SCHWEPPES LIMITED - LONDRES, ANGLETERRE



L'HUILE D'OLIVE
"PASTENE *Purity*"

est INSURPASSABLE pour
la table, la cuisine, la mayonnaise et sauces
de toutes sortes

Distributeurs.
P. PASTENE & CO., LTD. - - MONTREAL, P.Q.

temps, à ma sorie dans le monde. Avec un cœur plein d'enthousasme, je souhaite de faire tout ce que Dieu atend de moi, en suivant dans toute son accepion, cette morale de l'Evangile: Faites aux aures ce que vous voudriez qu'on vous fasse. Aimez votre prochain comme vous-même. Se domer aux autres, sans calcul, sans intérêt, ce doit ère si doux?

De toutes le œuvres dont j'entends parler, celle qu'on appelle ici "The Visiting Friend", et que je traduirais: "l'Amie visiteuse", fait vibrer chez moi, les cordes les plus sensibles. Me dépenser pour une mère malade, pour des enfants presque sans soutiens, sans défense, remettre dans e droit chemin, celle qui s'égare, soignant l'une, catéchisant les autres, donnant à tous le meileur de moi-même: l'affection, le dévoûment, toutcela me ravit!..

Voilà que œs personnes d'expérience jettent de l'eau froide ur mon exubérance, en me disant: sans instructim ménagère, ma petite, votre œuvre ne sera toujours qu'ébauchée. Vous ne pouvez réaliser le rien que vous avez en vue en vous cantonnant dais le pays du rève! aujourd'hui, il faut de l'acion, mais une action bas de sur une science pratique, raisonnée, intelligente. Réfléchissez sur ce qui vous manque pour être la gardienne d'un foyer, et vous verrez si vous êtes en état de bien jouer votre rôle. D'ailleurs demandez à ue maîtresse d'enseignement ménager ce que vouspouvez auprès d'une mère malade que vous voulez secourir, auprès d'enfants dont vous voulez reever le physique, le niveau moral et intellectuel?

Me voilà donc devant vous, traînant de l'aile, confiante cepedant que vous me tirerez d'embarras.

Laetitia BOYET.

A l'office français de la gastronomie

(*voir page 22*)

"Aujourd'hui, l'étui à cigarettes fait partie du nécessaire féminin au même titre que le crayon de ponmade carminée et que la houpette de poudre.

"Hommes et femmes pèchent également à la fois contre la bienséance et contre les plus élémentaires notions du savoir manger, lorsqu'ils s'infectent et infectent leurs voisins avant la fin — je dis: la fin — du dîner.

"Celui qu m'envoie de la fumée dans le nez tandis qie je savoure du foie gras un brie à point, ur entremets bien dosé. celui-là, fût-il tout harnaché d'ordres et de chamarres, et marquis, et vicomte, et fils des anciens preux, n'est pour moi qu'un maraud sinistre et ténébreux, que je voudrais, pour prix de sa pratique vile, voir pendre au gibet de la ville."

L'Hôtellerie, Paris.

• • •

On parlait dans une compagnie de la métempsychose. Quelqu'un qui comptait faire une bonne plaisanterie répondit qu'effectivement il se souvenait d'avoir été le veau d'or.

— Vous n'avez perdu que la dorure, lui répondit une dame.

• • •

A la Chambre. Un raseur est à la tribune. Il parle depuis deux heures.

— Reposez-vous! lui conseillant ses amis.

— Non, merci. Je ne suis pas fatigué.

— Alors! reposez-nous, suggère doucement Aristide B...

• • •

Le jour où le fameux dictateur Cromwell faisait son entrée triomphale à Londres, un flatteur crut devoir lui faire remarquer l'affluence du peuple accouru pour le voir. "Il y en aurait autant, dit-il, si l'on me conduisait à l'échafaud."



— Garçon, il ne me dit rien du tout, votre fromage...

— Que Monsieur ne s'impatiente pas. Il marche déjà... La parole viendra ensuite.

• • •

En cour d'assises. Le procureur général s'adresse à un accusé de marque:

— Appartenant à une famille aussi honnête, élevé comme vous l'avez été, que venez vous faire ici?

— Mais moi, je ne demande qu'à m'en aller.

• • •

Le petit Titin, qui vient d'être nommé caporal, se promène sur la Canebière, tout fier de ses galons tout neufs. Passe un général en tenue, le jeune Titin ne le salue pas.

Le général s'approche et lui dit, en lui montrant d'un geste ses trois étoiles:

— Alors, on ne salue pas.

Le petit Titin a vite retrouvé son sang-froid et, montrant lui aussi, du même geste, ses galons rouges, répond avec un bel accent:

—Entre gradés! si on se cherche des histoires...

• • •

Le Hodja alla trouver une de ses connaissances.

Comme il traversait la cour, il vit la tête de cette personne regardant furtivement par la fenêtre et disparaissant aussitôt. Il frappa cependant à la porte et demanda d'entrer. Mais le domestique lui dit: "Je suis désolé! mon maître est sorti, il y a juste une demi-heure, et il sera très ennuyé lorsqu'il saura que vous êtes venu".

Nasreddine répondit:

— S'il en est ainsi, je t'en prie, dis à ton maître, la prochaine fois qu'il sortira, de prendre sa tête avec lui et de ne pas la laisser ainsi sur le rebord de la fenêtre.

• • •

Nous lisons dans un journal d'Algérie: "Nécrologie. — Les fils de M. Lévy-Troispieds ont la douleur de vous faire part de la douleur cruelle qu'ils viennent d'éprouver en la personne de leur père, M. Isaac Troispieds. Ils rappellent que le défunt fut le créateur de la chaussette pour mollet en fausse soie qui, par la suppression du pied est vendu 60% meilleur marché qu'une chaussette normale. Les obsèques auront lieu dimanche. On se réunira à la maison mortuaire, située au-dessus des magasins qui, ce jour-là étant jour du marché, resteront ouverts matin et soir".

• • •

Occupé à mettre la dernière main à un sermon. Mgr Baudrillart voit soudain, dans la sacristie où il s'est installé, surgir le sacristain...

— Je vous ai dit de ne pas me déranger.

— Monseigneur, c'est une dame. Elle insiste, elle dit que c'est urgent.

D'un air las, mécontent "faites entrer", dit-il. Une dame d'âge canonique, type classique de bigote, fait irruption et se jette à ses pieds.

— Qu'est-ce que c'est, dites vite, je suis pressé.

— Monseigneur, je suis en état de péché.

— ! ! !

— Je me suis regardée avec complaisance dans ma glace, ce matin, et je me suis trouvée belle. Pis, j'y ai pris plaisir et me suis regardée une seconde fois avec satisfaction.

Le prélat la regarde et sèchement:

— Une erreur n'est pas un péché!

Et d'un geste il la congédie.

• • •

Aux Arènes d'Arles, un dimanche de mise à mort.

Le taureau est une grande bête, magnifique et terrible, qui menace tout le monde et qui, après avoir abattu trois ou quatre chevaux, se retourne avec rage contre un matador qu'il poursuit à travers l'arène.

Le pauvre matador, bientôt serré de près par les cornes du fauve, n'en mène pas large, quand, de la cime des arènes, une voix puissante lui apporte cette parole de réconfort:

—Aie pas peur: nous sommes là!

18 MILLIONS DE BOITES PAR ANNÉE

La demande des pois "Soleil" est si grande que cette quantité ne suffit pas à satisfaire les consommateurs. Cette popularité est due à la qualité incomparable des pois "Soleil". Cette énorme production et notre pouvoir d'achat nous permettent de vous offrir ces délicieux pois à des prix excessivement bas encore jamais vus pour des pois importés.

7 GROSSEURS A VOTRE CHOIX

Sur-extra fins — Extra fins — Très fins

Fins — Mi-fins — Moyens — Moyen-gros

En vente dans les

MAGASINS INDEPENDANTS VICTORIA

Coopération de

LAPORTE-MARTIN LIMITEE

Epiciers et Manufacturiers — Montréal

Les plus fins et les plus délicats au monde. Cultivés avec art. Uniformes comme grosseur et qualité

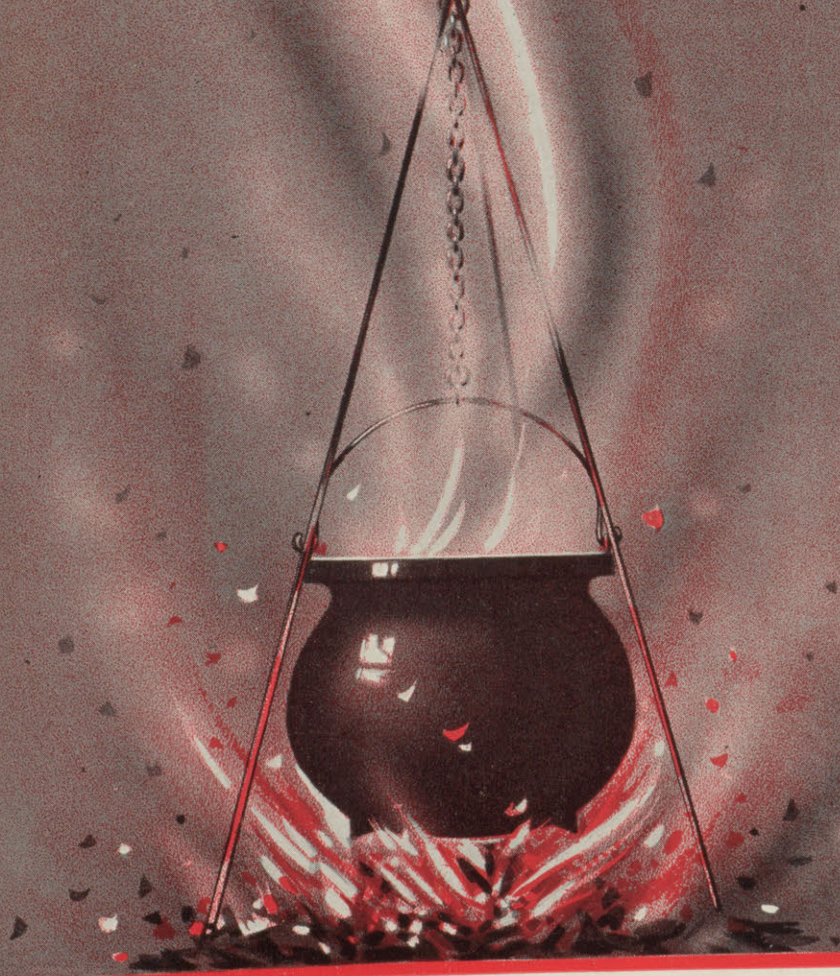
LAPORTE-MARTIN, LIMITÉE
Montréal



Petits Pois SOLEIL

5 octobre 1931 Vol. I - No 12 Prix: 25 cents

La Revue Culinaire



132, rue St-Jacques Ouest Montréal, Canada



"JOCKEY'S ROSE" COCKTAIL

Un trait de jus d'orange
Un trait de jus de citron
Un demi-verre à Liqueur Vermouth français
Un verre de Byrrh
Un demi-verre de Cognac
Un demi-verre de Gin Hills & Underwood
Glace Pilée - Remuer - Zeste de citron

HILLS and UNDERWOOD

London Dry Gin

"Le Gin que vous redemanderez!"

la revue culinaire

Vol. I. Numéro 12. 15 OCTOBRE 1931 Prix du numéro: 25 cents

REDACTION et ADMINISTRATION
Suite 617. Tél.: HArbour 8077
132, rue St-Jacques Ouest, Montréal
Canada

GASTON BOINNARD
Editeur

ABONNEMENTS: Un an.....$2.50 Etats-Unis.....$3.00 Union postale.....$3.50

Cette revue est publiée le quinze de chaque mois

MENU

AVIS A NOS LECTEURS

Les trois-quarts de notre tirage sont adressés directement chaque mois à nos abonnés; il en résulte que notre distribution dans les dépots de journaux est limitée. A ce sujet, nous avons reçu quelques lettres des lecteurs qui achètent notre revue au numéro et qui souvent sont obligés de s'adresser à deux ou trois endroits avant d'obtenir notre dernier volume, on nous demande notre tarif pour abonnements de six mois.

Nous acceptons volontiers de nous rendre à cette invitation dans un but de propagande et pour continuer de plus en plus notre politique de vente aux lecteurs par abonnements.

Donc, dès à présent, on peut s'abonner pour six mois en envoyant à la Revue Culinaire un chèque ou mandat payable au pair à Montréal pour le montant de $1.50.

L'abonné de six mois pourra renouveler pour un nouveau semestre contre un autre versement de $1.00, ce qui complètera le prix de l'abonnement d'un an.

Nous pensons que cette nouvelle facilité sera appréciée de nos amis lecteurs.



La gastronomie est, comme vous le savez tous, l'art de la bonne chère et "les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes", a dit le célèbre Brillat-Savarin, qui, certainement, était docte en la matière.

L'histoire de la gastronomie remonte à une époque reculée et, comme toutes les histoires, a ses pages glorieuses: à l'époque du Grand Roi, Vatel nous montre comment, de peur d'encourir un blâme de son Maître, dans l'éxécution d'une grandiose réception, un gastronome meurt pour sauver son honneur.

Nous sommes maintenant loin d'une pareille conception des devoirs gastronomiques.

L'art du "Bien Manger" ne se trouve plus maintenant aussi répandu qu'au temps de nos aieux et il est malheureux que la vie moderne ait fait de la plupart des gens des masses trépidantes et halletantes qui ne voient le bonheur que par la vitesse.

Il est certain que, tout en admirant le moteur, ce dernier a fait un tort considérable à la Bonne Chère, car, de son mouvement sont sortis des êtres assoiffés de vitesse, qui ne peuvent plus prendre le temps de manger. La Mode, comme de raison, ne perdant aucun de ses droits, a décrété que pour le bien de tous il fallait garder la ligne et pour les dames, ne pas peser plus de cent livres.

La grande majorité de la jeunesse s'est donc mise à ce train et, pour imiter certains étrangers, a décrété que seules les affaires nourissaient et qu'il était inutile de penser aux plaisirs de la table.

Quelle erreur! car malgré ce qu'elle fera et ce qu'elle tentera, elle reviendra quand même à une vie saine, qui reviendra joyeuse par la gastronomie.

Ce que j'avance est certain: si vous observez un peu la gaiété et le plaisir que comprend la vie du vrai gastronome, vous l'imiterez sûrement car notre race est une race de goût et tout ce qui est art, beauté, intelligence, l'intéresse au plus haut point.

Regardez donc ces gastronomes nés: ils pensent à tout moment à toutes les bonnes choses que nous a données la nature ils savent quelles sont les époques où l'on doit les consommer, quelles sont leurs saveurs. Ils en discutent et en parlent comme d'un oracle.

Voyez-les à table, sanctuaire de la Gastronomie pour ne pas dire de la Gourmandise; ils savourent d'un palais délicat les mets qui leur sont servis. Constatez leur bon sourire, leur œil expert et rieur qui, en clignant un peu, admire le nectar qu'ils vont déguster; alors, entre eux s'élève une dissertation pleine de charme où chacun met son mot pour conter une de ces recettes ou une de ces bonnes aventures gastronomiques dont ils ont toujours été les héros.

Le gastronome respire la franchise, la bonne humeur; quel contraste avec son voisin qui boit de l'eau et a mal à l'estomac. *Son intelligence pétille, comme le vin qu'il contemple, avant d'en approcher de respectueuses lèvres, c'est un hôte agréable, aimable et que l'on a plaisir à retrouver autour d'une table.*

GASTON BOINNARD

Grains de Sagesse

— Si la vérité est nue, c'est pour qu'on puisse mieux la déguiser.

— Un remède est quelquefois souverain; mais un souverain est rarement un remède.

— L'or est, dit-on, le nerf de la guerre; le plomb est d'un joli secours aussi.

— Il y a plus loin qu'on ne pense de la femme de foyer à la femme de feu.

— Quand une jeune fille se marie, elle donne presque toujours sa signature en blanc.

— C'est David qui le premier a prouvé qu'on pourrait jeter la pierre aux grands.

Publicités amusantes

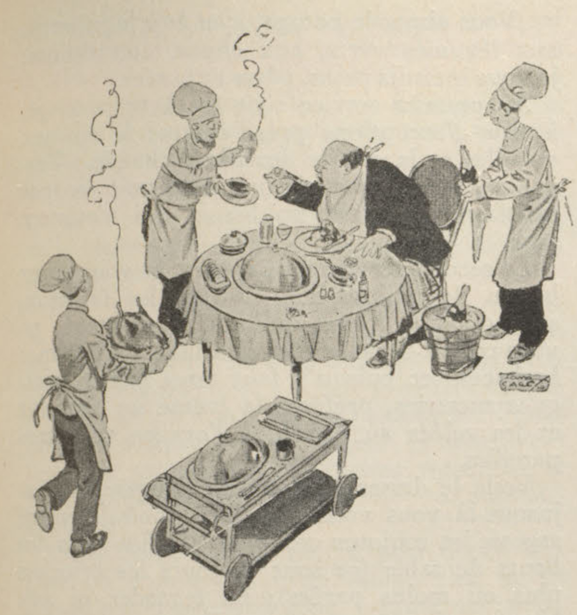
Choses lues: sur le mur d'une vacherie, cet avis: "Pour le lait d'ânesse, s'adresser à la concierge."

— Dans un petit cimetière de Maine-et-Loire: "Ici on n'enterre que les morts qui vivent dans la commune."

— Aux environs de Paris: "Villa à louer de suite, et même plus tôt si on le désire".

— Sur la vitre d'un bistro près d'un cimetière: "Au retour. — Vin et saucisson à volonté. Cabinets particuliers pour les personnes désirant pleurer seules"!

— Chez un coiffeur, qui fait aussi des travaux photographiques, dans une petite ville auvergnate: "Le coiffeur développe les pellicules."



La Gastronomie

par

Brillat-Savarin

▼▼

(*Voir les numéros précédents.*)

Traitement préservatif ou curatif de l'obésité

"*Monsieur, lui dis-je, n'étant pas docteur à diplôme, je suis maître de vous refuser; cependant je suis à vos ordres, mais à une condition: c'est que vous donnerez votre parole d'honneur de suivre pendant un mois, avec une exactitude rigoureuse, la règle de conduite que je vous donnerai.*"

M. Greffulhe fit la promesse exigée, en me prenant la main, et dès le lendemain je lui délivrai mon fetva, dont le premier article était de se peser au commencement et à la fin du traitement, afin d'avoir une base mathématique pour en vérifier le résultat.

A un mois de là, M. Greffulhe revint me voir, et me parla à peu près en ces termes:

"*Monsieur, dit-il, j'ai suivi votre prescription comme si ma vie en avait dépendu, et j'ai vérifié que dans le mois, le poids de mon corps a diminué de trois livres, même un peu plus. Mais pour parvenir à ce résultat, j'ai été obligé de faire à tous mes goûts, à toutes mes habitudes, une telle violence, en un mot, j'ai tant souffert, qu'en vous faisant tous mes remerciements de vos bons conseils, je renonce au bien qui peut m'en provenir, et m'abandonne pour l'avenir à ce que la Providence en ordonnera.*"

Après cette résolution, que je n'entendis pas sans peine, l'évènement fut ce qu'il devait être; M. Greffulhe devint de plus en plus corpulent, fut sujet aux inconvénients de l'extrême obésité, et, à peine âgé de quarante ans, mourut des suites d'une maladie suffocatoire à laquelle il était devenu sujet.

Généralités.

Toute cure de l'obésité doit commencer par ces trois préceptes de théorie absolue: discrétion dans le manger, modération dans le sommeil, exercice à pied ou à cheval.

Ce sont les premières ressources que nous présente la science: cependant j'y compte peu, parce que je connais les hommes et les choses, et que toute prescription qui n'est pas exécutée à la lettre ne peut pas produire d'effet.

Or, 1er: il faut beaucoup de caractère pour sortir de table avec appétit; tant que ce besoin dure, un morceau appelle l'autre avec un attrait irrésistible; et en général on mange tant qu'on a faim, en dépit des docteurs, et même à l'exemple des docteurs.

2ème: Proposer à des obèses de se lever matin, c'est leur percer le cœur: ils vous diront que leur santé s'y oppose; que, quand ils se sont levés matin, ils ne sont bons à rien toute la journée; les femmes se plaindront d'avoir les yeux battus; tous consentiront à veiller tard, mais ils se réserveront de dormir la grasse matinée; et voilà une ressource qui échappe.

3ème: Monter à cheval est un remède cher, qui ne convient ni à toutes les fortunes ni à toutes les positions.

Proposez à une jolie obèse de monter à cheval, elle y consentira avec joie, mais à trois conditions: la première, qu'elle aura à la fois un beau cheval, vif et doux; la seconde, qu'elle aura un habit d'amazone frais et coupé dans le dernier goût; la troisième, qu'elle aura un écuyer d'accompagnement complaisant et beau garçon. Il est assez rare que tout cela se trouve, et on n'équite pas.

L'exercice à pied donne lieu à bien d'autres objections: il est fatigant à mourir, on transpire et on s'expose à une fausse pleurésie; la poussière abîme les bas, les pierres percent les petits souliers, et il n'y a pas moyen de persister. Enfin si, pendant ces diverses tentatives, il survient le plus leger accès de migraine, si un bouton gros comme la tête d'une épingle perce la peau, on le met sur le compte du régime, on l'abandonne, et le docteur enrage.

Ainsi, restant convenu que toute personne qui désire voir diminuer son embonpoint doit manger modérément, peu dormir, et faire autant d'exercice qu'il lui est possible, il faut cependant chercher une autre voie pour arriver au but. Or, il est une méthode infaillible pour empêcher la corpulence de devenir excessive, ou pour la diminuer, quand elle en est venue à ce point. Cette méthode, qui est fondée sur tout ce que la physique et la chimie ont de plus certain, consiste dans un régime diététique approprié à l'effet qu'on veut obtenir.

De toutes les puissances médicales, le régime est la première, parce qu'il agit sans cesse, le jour, la nuit, pendant la veille, pendant le sommeil; que l'effet s'en raffraîchit à chaque repas, et qu'il finit par subjuguer toutes les parties de l'individu. Or, le régime anti-obésique est indiqué par la cause la plus commune et la plus active de l'obésité, et puisqu'il est démontré que ce n'est qu'à force de farines et de fécules que les congestions graisseuses se forment, tant chez l'homme que chez les animaux; puisque, à l'égard de ces derniers, cet effet se produit chaque jour sous nos yeux, et donne lieu au commerce des animaux engraissés, on peut en déduire, comme conséquence exacte, qu'une abstinence plus ou moins rigide de tout ce qui est farineux ou féculent conduit à la diminution de l'embonpoint.

"O mon Dieu! allez-vous tous vous écrier, lecteurs et lectrices, ô mon Dieu! mais voyez donc comme le professeur est barbare! voilà que d'un seul mot il proscrit tout ce que nous aimons, ces pains si blancs de Limet, ces biscuits d'Achard, ces galettes de... et tant de bonnes choses qui se font avec des farines et du beurre, avec des farines et du sucre, avec des farines, du sucre et des œufs! Il ne fait grâce ni aux pommes de terre, ni aux macaronis! aurait-on dû s'attendre à cela d'un amateur qui paraissait si bon? — Qu'est-ce que j'entends là? ai-je répondu en prenant ma physionomie sévère, que je ne mets qu'une fois l'an; eh bien, mangez, engraissez; devenez laids, pesants, asthmatiques, et mourez de gras-fondu; je suis là pour en prendre note, et vous figurerez dans ma seconde édition... Mais que vois-je? une seule phrase vous a vaincus; vous avez peur, et vous priez pour suspendre la foudre... Rassurez-vous; je vais tracer votre régime, et vous prouver que quelques délices vous attendent encore sur cette terre où l'on vit pour manger.

Vous aimez le pain: eh bien, vous mangerez du pain de seigle: l'estimable Cadet de Vaux en a depuis longtemps préconisé les vertus; il est moins nourrissant, et surtout il est moins agréable: ce qui rend le précepte plus facile à remplir. Car pour être sûr de soi il faut surtout fuir la tentation. Retenez bien ceci, c'est de la morale.

Vous aimez le potage, ayez-le à la julienne, aux légumes verts, aux chous, aux racines; je vous interdis pains, pâtes et purées.

Au premier service tout est à votre usage, à peu d'exceptions près; comme le riz aux volailles et la croûte des pâtés chauds. Travaillez, mais soyez circonspects, pour ne pas satisfaire plus tard un besoin qui n'existera plus.

Le second service va paraître, et vous aurez besoin de philosophie. Fuyez les farineux, sous quelque forme qu'ils se présentent; ne vous reste-t-il pas le rôti, la salade, les légumes herbacés? et puisqu'il faut vous passer quelques sucreries, préférez la crème au chocolat et les gelées au punch, à l'orange et autres pareilles.

Voilà le dessert. Nouveau danger: mais si jusque-là vous vous êtes bien conduit, votre sagesse ira toujours croissant. Défiez-vous des bouts de table (ce sont toujours les brioches plus ou moins parées); ne regardez ni aux biscuits ni aux macarons; il vous reste des fruits de toute espèce, des confitures, et bien des choses que vous saurez choisir si vous adoptez mes principes.

Après le dîner, je vous ordonne le café, vous permets la liqueur, et vous conseille le thé et le punch dans l'occasion.

Au déjeuner, le pain de seigle de rigueur, le chocolat plutôt que le café. Cependant je permets le café au lait un peu fort; point d'œufs, tout le reste à volonté. Mais on ne saurait déjeuner de trop bonne heure. Quand on déjeune tard, le dîner vient avant que la digestion soit faite; on n'en mange pas moins; et cette mangerie sans appétit est une cause de l'obésité très active, parce qu'elle a lieu souvent."

La Maigreur

La maigreur est l'état d'un individu dont la chair musculaire, n'étant pas renflée par la graisse, laisse apercevoir les formes et les angles de la charpente osseuse.

Il y a deux sortes de maigreur: la première est celle qui, étant le résultat de la disposition primitive du corps, est accompagnée de la santé et de l'exercice complet de toutes les fonctions organiques; la seconde est celle qui, ayant pour cause la faiblesse de certains organes ou l'action défectueuse de quelques autres, donne à celui qui en est atteint une apparence misérable et chétive.

Effets de la maigreur.

La maigreur n'est pas un grand désavantage pour les hommes; ils n'en ont pas moins de vigueur, et sont beaucoup plus dispos.

Mais elle est un malheur effroyable pour les femmes, car pour elles la beauté est plus que la vie. La toilette la plus recherchée, la cou-

turière la plus sublime, ne peuvent masquer certaines absences, ni dissimuler certains angles: et on dit assez communément que, à chaque épingle qu'elle ôte, une femme maigre, quelque belle qu'elle paraisse, perd quelque chose de ses charmes.

Avec les chétives il n'y a point de remède, ou plutôt il faut que la Faculté s'en mêle, et le régime peut être si long que la guérison arrivera bien tard.

Mais pour les femmes qui sont nées maigres et qui ont l'estomac bon, nous ne voyons pas qu'elles puissent être plus difficiles à engraisser que les poulardes; et s'il faut y mettre un peu plus de temps, c'est que les femmes ont l'estomac comparativement plus petit et ne peuvent pas être soumises à un régime rigoureux et ponctuellement exécuté comme ces animaux dévoués.

Cette comparaison est la plus douce que j'aie pu trouver; il m'en fallait une, et les dames me la pardonneront, à cause des intentions louables dans lesquelles le chapitre est médité.

Prédestination naturelle.

La nature, variée dans ses œuvres, a des moules pour la maigreur, comme pour l'obésité.

Les personnes destinées à être maigres sont construites dans un système allongé. Elles ont les mains et les pieds menus, les jambes grêles, les côtes apparentes, le nez arquilin, les yeux en amande, la bouche grande, le menton pointu et les cheveux bruns.

Tel est le type général: quelques parties du corps peuvent y échapper; mais cela arrive rarement.

On voit quelquefois des personnes maigres qui mangent beaucoup. Toutes celles que j'ai pu interroger m'ont avoué qu'elles digéraient mal, qu'elles... et voilà pourquoi elles restent dans le même état.

Les chétifs sont de tous les poils et de toutes les formes. On les distingue en ce qu'ils n'ont rien de saillant, ni dans les traits ni dans la tournure; qu'ils ont les yeux morts, les lèvres pâles, et que la combinaison de leurs traits indique l'inénergie, la faiblesse, quelque chose qui ressemble à la souffrance. On pourrait presque dire d'eux qu'ils ont l'air de n'être pas finis, et que chez eux le flambeau de la vie n'est pas encore tout à fait allumé.

Régime incrassant.

Toute femme maigre désire engraisser: c'est un vœu que nous avons recueilli mille fois.

Tout le secret pour acquérir de l'embonpoint consiste dans un régime convenable: il ne faut que manger et choisir ses aliments.

Avec ce régime, les prescriptions positives relativement au repos et au sommeil deviennent à peu près indifférentes, et on n'en arrive pas moins au but qu'on se propose. Car si vous ne faites pas d'exercice, cela vous disposera à engraisser; si vous en faites, vous engraisserez encore, car vous mangerez davantage; et quand l'appétit est savamment satisfait, non seulement on répare, mais encore on acquiert quand on a besoin d'acquérir.

Si vous dormez beaucoup, le sommeil est incrassant; si vous dormez peu, votre digestion ira plus vite, et vous mangerez davantage.

Il ne s'agit donc que d'indiquer la manière dont doivent toujours se nourrir ceux qui désirent arrondir leurs formes; et cette tâche ne peut être difficile, après les divers principes que nous avons déjà établis.

Pour résoudre le problème, il faut présenter à l'estomac des aliments qui l'occupent sans le fatiguer, et aux puissances assimilatives des matériaux qu'elles puissent tourner en graisse.

Essayons de tracer la journée alimentaire d'un sylphe ou d'une sylphide à qui l'envie aura pris de se matérialiser.

Règle générale. On mangera beaucoup de pain frais et fait dans la journée; on se gardera bien d'en écarter la mie.

On prendra avant huit heures du matin, et au lit, s'il le faut, un potage au pain ou au pâtes, pas trop copieux, afin qu'il passe vite, ou, si on veut, une tasse de bon chocolat.

A onze heures, on déjeunera avec des œufs frais brouillés ou sur le plat, des petits pâtés, des côtelettes, et ce qu'on voudra; l'essentiel est qu'il y ait des œufs. La tasse de café ne nuira pas.

L'heure du dîner aura été réglée de manière à ce que le déjeuner ait passé avant qu'on se mettre à table; car nous avons coutume de dire que quand l'ingestion d'un repas empiète sur la digestion du précédent, il y a malversation.

Après le déjeuner, on fera un peu d'exercice: les hommes, si l'état qu'ils ont embrassé le permet, car le devoir avant tout; les dames iront chez leur couturière, chez leur marchande de modes, dans les magasins de nouveautés, et chez leurs amies, pour causer de ce qu'elles auront vu. Nous tenons pour certain qu'une pareille causerie est éminemment médicamenteuse, par le grand contentement qui l'accompagne.

A dîner, potage, viande et poisson à volonté; mais on y joindra les mets au riz, les macaronis, les pâtisseries sucrées, les crèmes douces, les charlottes, et.

Au dessert, les biscuits de Savoie, babas et autres préparations qui réunissent les fécules, les œufs et le sucre.

(*à suivre page 18*)

Quand on mange dans un film



La cuisine et la table tiennent une place importante dans les films, une place si importante que, pendant longtemps, Charlot, dans le jeu de qui on devait plus tard découvrir tant de choses, n'a été pour ceux qu'il amusait que "celui qui reçoit, non pas des gifles, mais des tartes à la crème" en plein visage.

Depuis longtemps, Charlie Chaplin n'a plus besoin de recourir aux "tartes à la crème" pour dilater la rate de ses contemporains, mais il est trop bon observateur pour ne pas consentir à ce que la question alimentaire tienne dans ses films une place aussi grande que dans la vie. Souvenez-vous des scènes qui, dans *Une vie de chien*, nous montrent les luttes épiques que Charlot mène et les dépenses d'ingéniosité auxquelles il se livre pour s'approprier une de ces "saucisses populaires sorties de l'eau bouillante et servies en sandwich dans un pain, que l'on nomme des chiens-chauds (hot-dogs)" et que Paul Morand n'a eu garde d'oublier dans son *New York* quand il a eu à fixer en quelques lignes la physionomie des quartiers populaires de la grande ville.

Souvenez-vous aussi du fameux souper de *la Ruée vers l'or* et du non moins fameux repas du même film où Charlot accordait à une semelle les mêmes égards qu'à la plus succulente tranche de venaison. Mais ces deux repas — quel que soit leur intérêt cinématographique — ne présentent qu'un intérêt gastronomique des plus mince, et leur réalisation n'a pas dû procurer à leur interprète des sensations gustatives enviables. Il n'en est pas de même de cette scène d'*Opinion publique* où nous voyons Adolphe Menjou, arrivant dans un restaurant et ayant à établir son menu, s'en aller en homme d'expérience faire un tour dans les cuisines et débattre cette grave question en complet accord avec le maître-queux de l'établissement. Il n'est pas douteux que s'étant ainsi prémuni contre toute surprise possible, Adolphe Menjou dut avoir la chance de faire en compagnie de sa partenaire Edna Purviance, un de ces repas qui comptent dans la vie d'une vedette de l'écran et dans celle... d'un studio.

Les repas que nécessite la réalisation d'un film sont en effet préparés le plus souvent par la cantine du studio et quand le studio ne possède pas de cantine,— ce qui est de plus en plus rare,— par la concierge de l'établissement.

Ces repas sont donc presque toujours d'une simplicité d'autant plus lacédémonienne que, les scènes dans lesquelles ils figurent devant être "tournées" plusieurs fois et les gestes qu'ils occasionnent répétés souvent pendant des heures, le metteur en scène attache plus d'importance aux apparences des mets qu'à leur composition ou à leur saveur.

Evidemment, le temps où on servait un poulet en carton sur une table richement garnie est passé, mais lorsqu'un poulet rôti figure entre quatre convives, ce qui importe, c'est qu'il fume et semble doré à souhait, et non pas que la chair en soit tendre sous la dent de ceux qui vont se le partager.

Il arrive donc fréquemment qu'il faille trois ou quatre poulets rôtis pour mener à son terme une scène de repas familial et que chacun d'eux soit réchauffé plusieurs fois, ce qui laisse supposer que celui qui sera mangé sera quelque peu desséché.

Il y a quelques mois, un metteur en scène français "tournait", dans un studio de la région parisienne, une scène de ce genre dont un poulet devait être le motif principal. D'après le scénario, ce poulet n'avait pas à quitter son plat pour les assiettes des convives, et n'avait par conséquent pas à être découpé plusieurs fois. La concierge — cuisinière du studio n'avait donc eu à se procurer ledit poulet qu'en un seul exemplaire, qui, joliment entouré de cresson, figurait au milieu d'un plat d'argent constituant le centre d'une table parée avec goût pour un déjeuner intime. Tout était prêt: seuls les acteurs manquaient lorsque le commanditaire du film arriva. Le commanditaire d'un film a les meilleures raisons du monde pour ne pas être satisfait quand il tombe dans un studio inactif: pour lui, plus que pour quiconque, le temps est de l'argent. Notre homme entra donc dans une violente colère qui lança le metteur en scène, ses assistants et régisseurs à la recherche des artistes retardataires; après quoi, satisfait de s'être prouvé à soi-même son autorité, il commença l'inspection des lieux. La première chose qu'il vit fut naturellement le poulet! Un poulet! Les studios parisiens sont assez loin de Paris pour que la course que l'on est obligé de faire pour les atteindre vous ouvre l'appétit! Incapable de résister à la tentation qu'était soudain pour lui ce poulet, l'irritable commanditaire s'attabla, s'empara du poulet, le découpa et en trois bouchées fit disparaître une aile,... puis un cuisse. Il s'attaquait à la seconde aile lorsque le metteur en scène reparut juste à point pour constater le désastre. Il fallut envoyer un

régisseur acheter un nouveau poulet que la concierge fit rôtir,... ce qui occupa une bonne heure et démontra à tous qu'un commanditaire de films a intérêt à ne pas attacher d'importance aux choses de la table.

Ce poulet qui coûta à la firme, pour le compte de laquelle il avait été acheté, beaucoup plus cher que toute une basse-cour, avait un aspect très engageant, et le commanditaire qui s'en régala avait bon appétit, mais il arrive fréquemment que les acteurs qui doivent prendre part aux festins gargantuesques ou aux luncheons frugaux qui sont servis dans les studios doivent manger contre leur cœur ou malgré leur manque d'appétit. L'excellent Gabrio eut à souffrir de cette obligation professionnelle au cours d'une scène des *Misérables*, film dans lequel il incarnait avec autant de pittoresque que d'humanité le rôle terrible de Jean Valjean. Cette scène est une des premières du célèbre roman de Victor Hugo. C'est celle où Jean Valjean évadé du bagne de Tolon, arrive chez Mgr, Myriel, qui l'accueille à sa table. Valjean a faim, et sans respirer il avale une assiettée de soupe, après quoi il boit d'un trait un verre de vin.

La veille, Gabrio avait été averti par son metteur en scène, Henri Fescourt, qu'il aurait à "tourner" cette scène et il avait pris la sage précaution d'arriver à jeun au studio. Ce fut donc avec un naturel parfait qu'il engloutit l'assiettée de soupe que posa devant lui la servante de l'évêque, et, cette soupe étant épaisse, qu'il but le verre de vin rouge qu'on venait de lui verser. Mais la prise de vues a ses exigences: il fallut recommencer la scène, et Gabrio dut avaler une seconde assiettée de soupe et un second verre de vin! Cette fois, il soupira, se sentant repu! Mais une troisième assiettée de soupe apparut, puis une quatrième! On "tournait" toujours! Gabrio n'avait plus faim. Pourtant, héroiquement, il plongeait sa cuiller dans sa soupe, mais le rhythme suivant lequel il faisait ce geste était moins alerte!

Un cinquième, puis une sixième assiettée de soupe se succédèrent! Henri Fescourt est un metteur en scène consciencieux qui tient à ne rien laisser au hasard! Le pauvre Gabrio étouffait, son visage se congestionnait, ses yeux s'exorbitaient, son gosier se contractait! Enfin Henri Fescourt eut pitié de son interprète:

— Gabrio, ordonna-t-il, allez prendre un peu l'air! Dans cinq minutes nous recommencerons!"

Puis, se tournant vers un de ses régisseurs:

— Allez voir chez la concierge si elle a encore de la soupe!

Gabrio crut qu'il allait défaillir. Il se domina pourtant et, ses cinq minutes de récréation terminées, il avala encore deux assiettées de soupe; mais pendant plus d'un an il sentit une sueur froide perler à ses tempes chaque fois qu'on lui demanda:

— Voulez-vous un peu de potage?

Une autre fois, quelques artistes avaient à "tourner" une scène se déroulant dans un retaurant de nuit et dans laquelle ils n'avaient rien d'autre à faire qu'à boire du champagne en manifestant la plus vive gaieté! Ce n'était pas difficile et, comme il faisait chaud, chacun d'eux se réjouissait en pensant qu'il allait pouvoir se désaltérer sans contrainte!

"On tourne!" lança le metteur en scène.

Les bouchons bondirent vers le plafond, chacun brandit sa coupe, qui, aussitôt pleine, se trouva vide! Deux fois, trois fois, le même jeu de scène fut répété!

— Encore une fois! ordonna le metteur en scène, qui, comme Henri Fescourt, était exigeant.

Mais, hélas! les bouteilles étaient vides!

— Allez acheter de la limonade! ordonna l'administrateur, qui, lui, était économe.

Un régisseur disparut pour exécuter cet ordre. Il revint au bout d'un quart d'heure, avouant:

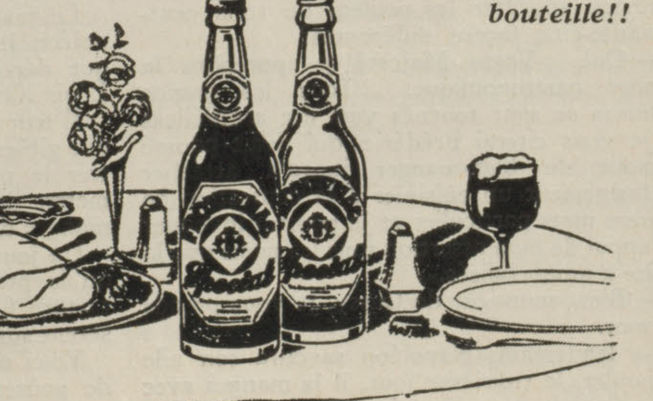
— Je n'ai pas trouvé de limonade, alors j'ai rapporté du bicarbonate! Il n'y a qu'à mettre ça dans l'eau! Ca mousse comme du champagne!

Et les malheureux acteurs durent vider chacun encore trois coupes d'eau agrémentée de bicarbonate, et cela sans rien perdre de leur air de joyeux fêtards dégustant un champagne de grand cru et de grande année!

Mais au studio, il n'y a pas que des repas où les convives ont l'air de savourer des mets très différents de ceux qu'ils avalent en réalité, et il me souvient avoir vu, dans certain grand film de reconstitution historique, un dîner de grand apparat servi à plus de deux cents convives dans la salle des fêtes d'un palais impérial et qui dura près de trois jours, les assiettes demeurèrent vides! C'était, si l'on peut dire, un banquet théorique. Et nul des spectateurs qui admirèrent le film ne s'en aperçut: l'intérêt de la scène ne résidant pas dans les assiettes mais sur les visages des principaux personnages qui entouraient la table.

On a souvent dit que le cinéma est un art réaliste! Cette affirmation, du point de vue artistique, est sujette à caution, mais elle est indiscutablement erronée en matière gastronomique: il est rare que les repas servis aux acteurs pour les besoins de l'action soient aussi bons que les spectateurs se l'imaginent et qu'ils leur aient procuré les satisfactions que nous supposons. Le réalisme n'est respecté en matière cinématographico-gastronomique que lorsque Gabrio est obligé de manger dix fois l'assiettée de soupe que Mgr Myriel fit servir à Jean Valjean.

René Jeanne, *Almanach des Gourmands*.



Le Bien Manger

Napoléon et la gastronomie

Un génie aussi élevé que Napoléon ne pouvait négliger la gastronomie.

Doué d'un tact tout particulier, il savait, apprécier les hommes à leur juste valeur et, en les plaçant dans leur véritable jour, il tirait d'eux le meilleur possible. C'est ainsi qu'il s'entoura de cuisiniers remarquables.

Quoique l'art du bien-manger ne fut pas dominant chez lui, il était doué d'un goût fin et d'une compréhension parfaite de la bonne chère.

Maigre lorsqu'il était jeune, et d'une sobriété en quelque sorte devenue proverbiale, il déclarait cependant: "Point de vainqueur au ventre creux".

Il avait acquis dans les dernières années de son règne un embonpoint qui s'accrut encore à Saint-Hélène, et le cancer à l'estomac qui a, dit-on, causé sa mort prématurée, a probablement eu pour principe l'obésité.

Il est intéressant de savoir comment le plus grand homme des temps modernes échangea en peu de temps ses côtes saillantes contre le royal embonpoint qui lui a coûté la vie.

Quelque temps avant son mariage, Napoléon, après avoir mangé avec sa volubilité habituelle une aile de poulet à la tartare, se tourna vers M. de Cussy, qui était présent à tous ses repas, et lui dit:

— J'avais toujours trouvé la chair du poulet fade et plate; celui-ci est excellent.

— Sire, si Votre Majesté le permettait, je me ferais un plaisir de lui accommoder chaque jour un poulet d'une manière nouvelle.

— Comment, monsieur de Cussy, vous pourriez apprêter les poulets de trois cent-soixante-cinq façons différentes?

— Oui. Votre Majesté y apprendra la science gastronomique. Tous les grands hommes se sont tournés vers cet art délicat et je vous citerai Frédéric, qui avait poussé l'amour du bien-manger jusqu'à attacher exclusivement un cuisinier à la confection de chaque mets particulier et je pourrai invoquer à l'appui de mon assertion tous les noms que la gloire a immortalisés.

— Bien, monsieur de Cussy, je vous prends au mot.

Le lendemain, Napoléon savoura son aile de poulet, le troisième jour, il la mangea avec attention; le quatrième jour il y mit de l'intérêt; il admira bientôt les ressources inépuisables de l'art et finit insensiblement par y prendre goût.

Les dîners devinrent une distraction pour lui; des cuisiniers suivirent l'empereur dans ses campagnes et, lorsque la captivité arrêta en lui l'élan de la gloire, il dut quelques instants d'oubli, de gaîté et de repos à la gastronomie qui avait repris ses droits et lui faisait apprécier son art.

Voici le menu d'un dîner de Napoléon:

2 potages: Purée de marrons et macaroni.

2 relevés: Brochet à la Chambord et Culotte de bœuf garnie.

4 entrées: Filets de perdreaux à la Monglar, Filets de canards sauvages au fumet de gibier, Fricassée de poulet à la chevalière, Côtelettes de mouton à la Soubise.

2 rôts: Chapon au cresson et quartier d'agneau.

4 entremets sucrés: Gelée d'orange moulée, Crème française au café, Gênoise décorée, Gaufres à l'allemande.

2 entremets de légumes: Choux-fleurs au gratin et Céleri-navets au jus.

Et Napoléon ne buvait pendant tout ce repas que du vin de Chambertin.

M. de Bausset, ancien préfet du palais, donne ce menu comme celui d'un dîner ordinaire.

"On y trouve, dit-il, de la simplicité, de la modération, mais toujours de la convenance et du goût".

. . . . . .

Le poulet à la tartare, qui donna à Napoléon le goût du bien-manger, est un plat que découvrirent les valets de la meute de Louis XIV.

Il leur arrivait de dérober à la chasse quelque gibier. En cachette, ils se hâtaient d'éventrer la pièce, de l'aplatir, de la griller, d'y mettre du gros sel et du gros poivre et de la manger dans les bois.

Un jour, ils furent découverts, mais le mets qu'ils préparaient ainsi et les grillades à la tartare furent tellement appréciés qu'ils passèrent sur la table du roi.

Voici une autre recette qui vous permettra de goûter chez vous le fameux poulet tant prisé par notre grand empereur.

Poulet à la tartare

Coupez-lui les pattes et le cou; fendez-le par le dos et aplatissez-le; trempez-le ensuite dans du beurre tiède; assaisonnez de sel, gros poivre et muscade; panez partout le plus épais que vous pourrez; faites griller à feu doux pendant trois quarts d'heure; servez avec une sauce piquante.

Sauce à la tartare

Hachez deux ou trois échalotes bien fines, un peu de cerfeuil et d'estragon; mettez-le tout au fond d'un vase de terre avec de la moutarde, un filet de vinaigre, sel et poivre, selon la quantité qu'il vous faut; arrosez légèrement d'huile votre sauce et remuez la toujours; si vous voyez qu'elle se lie trop, jetez-y un peu de vinaigre; goûtez si elle est d'un bon sel; si elle se trouvait trop salée, remettez-y un peu de moutarde et d'huile.

Jacqueline LAHARPE.

Le mariage des Crêmes Glacées

Fraise Noisette	Fraise Ananas	Fraise Citron
Banane Vanille	Banane Pralinée	Banane Framboise
Vanille Curaçao	Vanille Framboise	Vanille Groseille
Café Noisette	Café Vanille	Café Pistache
Poire Vanille	Poire Pralinée	Poire Chantilly
Framboise Pralinée	Framboise Groseille	Framboise Chantilly
Abricot Pralinée	Abricot Fraise	Abricot Cassis
Mandarine Fraise des Bois	Mandarine Pralinée	Mandarine Vanille
Pistache Fraise	Pistache Amande	Pistache Noix
Pralinée Anisette	Pralinée Orange	Pralinée Champagne
Chocolat Vanille	Chocolat Pistache	Chocolat Pralinée
Noisette Vanille	Noisette Café	Noisette Orange
Vanille Fraise	Vanille Pralinée	Vanille Pêche
Pêche Pistache	Pêche Kirsch	Pêche Chantilly
Ananas Violette	Ananas Orange	Ananas Chantilly
Pistache Gingembre	Pistache Abricot	Pistache Cognac
Cerise Kirsch	Cerise Vanille	Cerise Pralinée

Rose Vanille	Rose Chantilly	Rose Orange
Marasquin Vanille	Marasquin Kirsch	Marasquin Abricot
Champagne Pralinée	Chantilly Café	Champagne Abricot
Amande Curaçao	Amande Gingembre	Amande Vanille

MENAGE A TROIS

Bénédictine Violette Fraise	Rhum Marrons Vanille	Vanille Fraise Pralinée
Pistache Fraise Ananas	Kirsch Fraise Café	Pralinée Mandarine Vanille
Chocolat Pralinée Framboise	Banane Vanille Cassis	Orange Banane Pistache
Ananas Poire Vanille	Framboise Pralinée Curaçao	Pêche Vanille Framboise

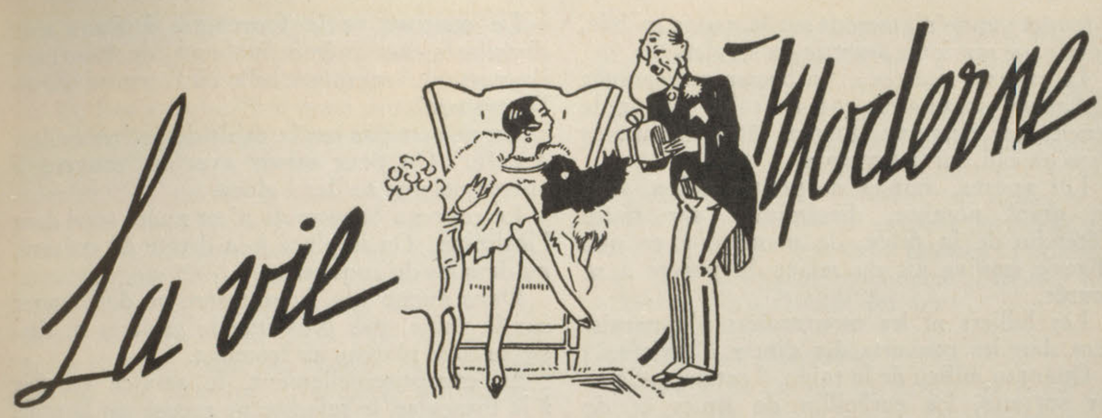
Observation

Une "glace" à la vanille recouverte d'une fine crème au chocolat chaude et servie aussitôt est un parfait mariage.

Une addition de fruits confits, coupés en petits dés, fait bon ménage avec toutes les variétés de "glace".

Nous conseillons d'arroser de liqueurs de "grande marque" les "glaces" au moment de les servir.

Léon ISNARD,
auteur,
de la "Gastronomie africaine".



Comment Recevoir les Invités

Manière de mettre le couvert.

Lorsque la nappe est bien tendue sur le molleton et que l'on s'est assuré de la symétrie du dessin, on place les assiettes, à quatre pouces au plus du bord de la table.

On commence cette opération par le milieu de la table, que doivent occuper le maître et la maîtresse de la maison. Retenez que c'est toujours au milieu des côtés les plus longs que l'on place le couvert des amphitryons, qui doivent également se trouver face à face à l'endroit où la table présente sa moindre largueur.

Il est évident, par exemple, qu'à une table rectangulaire, le maître et la maîtresse de la maison seraient placés en vis-à-vis au milieu de chaque côté ou, si la table était carrée, au milieu du côté le plus large de la pièce.

De chaque côté de ces premiers couverts, on aligne les assiettes proportionnellement à l'espace dont on dispose et au nombre des convives, tout en s'efforcant de respecter la symétrie.

Les assiettes placées, on pose à droite, et tout près de chacune d'elles, d'abord un couteau avec, à son extrémité, un porte-couteau et, un peu plus à droite, une cuiller. A gauche, on placera la fourchette. Retenez que le couteau ne reposera sur le porte-couteau qu'au cours du repas. Si le service des couverts est fait à l'anglaise, c'est-à-dire si l'on change les ustensiles après chaque mets, on ne se sert pas de porte-couteaux.

Au-dessus des assiettes, mettez la collection des verres, le verre à Bordeaux bien au milieu, ayant à sa droite, un peu plus rapproché de l'assiette, le verre à vin de Madère, derrière lequel on place le verre à eau.

A gauche de verre à vin de Bordeaux, placez la coupe à vin de Champagne, qui se trouvera en face du verre à eau. Entre la coupe et le verre à eau, un peu en arrière, on pose le verre à vin de Bourgogne.

Le verre à vin du Rhin serait placé un peu en arrière du verre à vin de Madère et à la droite du verre à eau, tandis que le verre à vin sucré est posé à la gauche du vere à vin de Bourgogne.

C'est sur le verre à Bordeaux que repose le menu et la carte indiquant le nom duconvive.

Les carafes sont distribuées synétriquement entre les convives. Aucune bouteille ne doit paraître sur la table, sauf, depuis quelque temps, les bouteilles d'eaux minérales.

Les carafes ne doivent pas porter directement sur la nappe. On les dépose sur des ronds de cristal, de porcelaine, de métal ou de lingerie dont le ton ne jure pas avec la blancheur du couvert.

Le nettoyage et l'appropriation des objets qui serviront aux repas doivent être faits quelques heures avant que l'on mette le couvert. Tout est sorti des vitrines, desarmoires, et du vaisselier. Des piles d'assiettes sont rangées sur la desserte et les couverts correspondant aux divers services sont eux-mêmes disposés bien en évidence et dans un ordre réfléchi, de façon à éviter toutes les recherches du dernier moment.

Les assiettes à dessert ne sont pasempilées, mais juxtaposées sur une tablette et contenant chacune tous les ustensiles nécessaires aux convives.

Retenez qu'il faut éviter, dans toute la mesure du possible, de faire servir deux fois les mêmes assiettes pendant le coursdu même repas, car leur nettoyage occasionnerait une précipitation et un dérangement nuisibles au bon ordre. Sans compter que, dans la hâte, on risquerait de laisser passer quelques salissures funestes au bon renom de la maison.

Indépendamment des pièces nécessaires, il est indispensable d'avoir quelquesmorceaux de rechange pour le cas où un accident surviendrait soit à la porcelaine, soit à la verrerie. De même si quelque liquide se répandait sur la table, du fait de la maladresse d'un convive,

il faudrait immédiatement sur la nappe tachée, passer une serviette assortie au service.

Le ramasse-miettes et la brosse qui servent à balayer sommairement la table avant le service des desserts, doivent être dissimulés dans un coin, sur la servante.

Les salières, munies de petites pelles, sont en grand nombre, disséminées sur toute l'étendue de la table, de manière à ce que chaque convive ait du sel et du poivre à sa portée.

Les huiliers ni les moutardiers n'apparaissent dans les couverts des dîners d'invités.

Quant au milieu de la table, il est occupé par les surtouts, les corbeilles de fruits et de fleurs, les assiettes de confiserie et de petits fours, les confituriers, etc...

La serviette pliée élégamment repose dans chaque assiette, à moins que le service du potage, préparé devant chaque convive avant l'entrée dans la salle à manger, n'oblige à mettre la serviette à la gauche de l'assiette.

De toutes les façons de plier les serviettes, la plus gracieuse et la plus usitée est la suivante:

1e — Etalez la serviette déjà pliée en trois dans un même sens, de manière à former une bande rectangulaire;

2e — Ramenez les deux extrémités sur le milieu même de la bande, de manière à former un triangle dont la pointe se trouve être le milieu même du grand côté du rectangle primitif. L'angle doit se trouver sur côté uni et non sur le côté double;

3e — Rabattez encore une fois les pointes opposées l'une sur l'autre, de manière que les trois pointes formées au cours de l'opération précédente se rejoignent au même point qui était le sommet du premier triangle. Vous obtenez ainsi deux triangles juxtaposés qui forment un carré;

4e — Pliez en deux ou trois le surplus de la bande qui déborde des triangles et aplatissez les plis au milieu, de chaque côté de l'angle primitif;

5e — Retournez la serviette à l'endroit, de manière à placer la pointe libre devant chaque convive et près du bord de la table. Introduisez le pain sous cette pointe mobile.

Indépendamment de ce couvert classique, on place à la droite de la cuiller le couvert à poisson, couteau et fourchette. A défaut de ce couvert, on change les couverts ordinaires après le poisson, ainsi qu'après certaines cuisines acidulées.

La fourchette à huître, comme du reste la fourchette à escargots et le trident à melon sont disposés sur la table à la suite des précédents.

On ne doit jamais mettre sur la table les couverts à table qui ne seront servis que dans la première assiette à dessert apportée devant chaque convive avant les entremets.

Cette assiette comprend la cuiller et la fourchette à entrements et le couteau à fromage.

Le couteau et la fourchette à fruits sont distribués au même moment ou bien dans l'assiette qui remplace celle où l'on aura mangé l'entremets.

On ne sert pas sur la table de petites cuillers à café. On peut servir avec les couverts à entremets une cuiller à glace.

Le couteau brise-œufs n'est guère servi dans l'intimité. On le place à la droite du couteau, au-dessous du coquetier.

Dans aucun cas, la soupière ne doit figurer sur la table, pas plus que le saladier ni l'assiette ou le plateau au fromage.

Si, exceptionnellement, le service est fait à la française, le saladier ne repose sur la table que s'il contient une salade russe. Ceci, naturellement, pour les dîners de cérémonie.

Les raviers ne paraissent qu'au déjeuner.

Les pinces à homards, ainsi que les cure-pattes destinés à manger les crustacés, ne sont servis dans l'assiette qu'au moment de l'usage. Les casse-noix ou casse-noisettes circulent de main en main. Du reste, on ne sert ni noix ni noisettes dans un dîner de cérémonie pour éviter cette familiarité.

Le rince-bouche est d'usage permanent dans certaines maisons. On le sert devant chaque convive sous forme de gobelet contenu dans un bol tout à la fin du repas, c'est-à-dire au moment de quitter la table. On s'en sert pour s'humecter les lèvres et se laver le bout des doigts.

Après le homard à l'américaine, les écrevisses, certaines sauces épicées d'orgine méridionale et même après les artichauts et les asperges, il est bon de passer les rince-bouche remplis d'eau aromatisée soit à l'amande, soit au citron. C'est avec la serviette que l'on s'essuie et bien souvent la serviette elle-même est remplacée pour la suite du repas.

Le gout dans la décoration de la table.

C'était autrefois un art très apprécié que celui de décorer la table. Le nom de certains officiers est demeuré presque historique, et il fallait, en effet, un talent très particulier pour exécuter en sucre des scènes villageoises, cynégétiques, des kermesses, des idylles, et, somme toute, de véritables tableaux, des pièces montées, coloriées et animées, des pâtisseries épisodiques, etc.

Aujourd'hui, le décor de la table est, si je puis ainsi dire, moins enfantin et moins spécialement gastronomique. Les hautes pâtisseries et les architectures en nougat ont disparu. Seuls occupent le milieu du service les surtouts en métal égayés de fleurs délicates et de glaces ou, tout simplement, les corbeilles de fleurs, de fruits, les objets d'art en porcelaine et en biscuit, les guirlandes fleuries et le luxe de la lingerie ouvragée.

N'imaginez pas que l'on puisse, au hasard, donner à la table une décoration seyante. Il

faut veiller à l'harmonie des couleurs, faire des essais, juger des effets produits par la juxtaposition de certaines fleurs ravissantes dès qu'elles sont isolées, mais dont l'ensemble est commun et risque de ternir l'éclat des objets voisins.

Seules, les verdures sont déplaisantes et projettent des reflets grisâtres sur la nappe blanche. On ne les admet qu'en toute petite quantité dans l'intimité.

Les roses, les hortensias, les orchidées, les tulipes fournissent la plus gaie décoration. On les entoure, pour les alléger, de feuillages délicats, tels que les capillaires, les menues fougères, les asperagus, etc.

Autour des surtouts précieux et riches, on plante des bruyères rosées, des violettes, cyclamens et toute la variété des fleurs frêles qui réjouissent le regard sans encombrer le service.

C'est l'harmonie des tons aussi bien que l'organisation et la composition des corbeilles qui donnent à la table son véritable relief.

A l'exception des belles pièces en métal précieux, n'employez pas, pour la décoration de la table, des objets d'art ou des vases anciens. Les jardinières en vieux Rouen n'ont leur place que dans un dîner d'amis. En général, tous les objets qui paraissent sur la table ne doivent pas sembler détourner de leur affectation originelle. On ne mettra pas, par exemple, un bouquet de roses dans une potiche du dix-septième siècle ayant servi à un apothicaire, pas plus que des fougères dans des bassinettes de cuivre. D'ailleurs, le cuivre, comme l'étain et le nickel, assombrissent le couvert. L'argent seul, le métal argenté dans le neuf et l'argent doré sont de bon goût. Toutes les fantaisies ne sont admises que dans l'intimité.

L'usage des petites guirlandes composées de fleurs alignées est tombé en désuétude. On préfère les guirlandes de verdure égayées de fleurs diverses.

Parfois un bouquet très frais armé d'un papier d'étain marque la place des dames.

Fleurs naturelles et fleurs revivifiées.

Dans les maisons où il existe un jardin d'hiver, on a toutes facilités pour décorer la table de la salle à manger. Il suffit d'introduire les pots eux-mêmes dans des vases élégants ou dans des jardinières, de dissimuler la terre sous de la mousse. Malheureusement, la plupart d'entre nous sont obligés de courir les fleuristes chaque fois qu'elles ont à recevoir à leur table.

De là, un supplément de frais très onéreux, sans compter que le séjour, dans l'atmosphère de la salle à manger, est mortel pour les plantes coupées. Elle ne durent qu'un soir.

Ces graves inconvénients décident les maîtresses de maison d'aujourd'hui à faire usage de plantes et fleurs revivifiées. Toutefois, il serait malavisé de choisir, pour la table, des plantes encombrantes et à tige haute et lourdes. Seuls, les feuillages légers produiront l'illusion de plantes vives et l'illusion est totale, si, à ce feuillage frémissant disposé en corbeilles ou en guirlandes viennent s'associer les nuances fines des bruyères naturelles fleuries, des orchidées, des œillets et des roses.

Corbeilles et desserts.

La corbeille de milieu garnie de fleurs est la décoration florale la plus souvent adoptée. Il faut avoir soin, toutefois, de ne composer que des corbeilles basses qui ne masquent pas les convives.

Parfois, on supprime la corbeille de métal ou de porcelaine et les fleurs reposent directement sur la nappe, la terre argileuse soigneusement enveloppée disparaissant sous les branches garnies.

Des vases d'argile munis de trous facilitent la composition des corbeilles où l'on étage les fleurs qui se tiennent plus aisément.

On se sert aussi d'assiettes remplies de sable mouillé couvert de mousse sur lesquelles on pique des fleurs soigneusement laitonnées pour éviter qu'elles ne retombent.

Les bouts de table sont toujours de moindre importance. On les compose dans le style de la corbeille de milieu et avec les mêmes fleurs qui sont généralement les bouquets de prédilection de la maîtresse de maison.

Souvent la corbeille centrale est remplacée par un joli groupe de biscuits de Sèvres enguirlandé de fleurs qui vont rejoindre des biscuits du même style, mais de dimension moindre formant bout de table. Dans ce cas, ce sont les orchidées qui forment les guirlandes les plus riches. On emploie les odontoglossum, les cattleyas, les phalœpopsis allégés d'asparagus ou de capillaires.

Les groupes ou les vases de bouts de table n'existant pas toujours, on enroule les guirlandes autour des candélabres-bouts de table.

Une décoration très originale est celle composée de fleurs mélangées aux fruits minuscules de la composition des corbeilles. On associe ainsi les fraises des bois avec leur feuillage aux violettes et aux pervenches. C'est un décor tout à fait printanier qui corrige le caractère un peu triste et automnal des corbeilles de fruits à pépins.

Les pommes et les poires dans la mousse sont étagées en pyramide. Il faut avoir soin, lorsqu'on place au centre de la corbeille des fruits importants et lourds, tels que les poires de Doyenné, de les poser sur un cylindre de carton bien d'aplomb et fixé dans la mousse.

Les fils de laiton aident également à conserver l'équilibre. Ils permettent, par exemple, de retenir les unes aux autres entre elles des grappes de raisin.

Les corbeilles de fruits n'ont d'attrait que si elles sont très variées. Il faut que la couleur des fruits, aussi bien que leur nature, évoquent plusieurs saisons et témoignent du désir de la maîtresse de maison de procurer de l'agrément à ses hôtes jusque dans les plus menus détails du repas. On tourne les fruits de façon à laisser apparente leur face la plus colorée. On rapproche les fruits éclatants, tels que les oranges sanguines des fruits ternes tels que les bananes et les poires. On égaye les interstices de fleurs et de cerises du Japon si c'est l'hiver, ou de cerises nouvelles, à la saison.

L'introduction des fruits exotiques dans les corbeilles leur donne tout de suite de la richesse.

Parfois on compose, en dehors de la grande corbeille de fruits des paniers de fraises ou de corbeilles rustiques, de fraises et de framboises, des assiettes de cerises placées en pyramide, pour ne laisser apparaître que la chair et jamais la queue, des bourriches d'oranges ou de mandarines de Nice pourvues de leurs branches feuillues.

L'originalité de ces corbeilles fait mieux valoir la rareté du fruit.

• •
•

Les desserts sont rangés symétriquement sur la table parmi les fleurs et les fruits. Ils reposent dans des assiettes avec et sans pied, dans des compotiers, confituriers, etc...

Les desserts secs, les confiseries, les petits fours, les bonbons ne portent jamais directement sur l'assiette, mais sur un rond de lingerie brodée et dentelée ou, à défaut, de papier dentelé.

Les confituriers sont fermés et munis de leur cuiller.

La coupe à sucre en poudre est également armée de sa cuiller.

Quant aux fruits confits, il est d'usage de les disposer également en petites corbeilles ou en pyramides.

Les bonbons reposent à plat, alignés de préférence, dans de petits plateaux d'argent munis de pinces en vermeil.

Multipliez les desserts en assiettes. Les petits fours sont rangés par variétés les uns à côté des autres. Souvent on assortit dans une même assiette plusieurs sortes de petits fours.

Dans les dîners de cérémonie, on présente toujours des petits fours glacés et des fruits déguisés.

On termine souvent le repas en présentant à chaque convive une coupe minuscule contenant des fruits confits à l'eau-de-vie.

(*à suivre*)

La Gastronomie

(*voir page 7*)

Ce régime, quoique circonscrit en apparence, est cependant susceptible d'une grande variété; il admet tout le règne animal; et on aura grand soin de changer l'espèce, l'apprêt et l'assaisonnement des divers mets farineux dont on fera usage et qu'on relèvera par tous les moyens connus, afin de prévenir le dégoût, qui opposerait un obstacle invincible à toute amélioration ultérieure.

On boira de la bière par préférence, sinon des vins de Bordeaux ou du midi de la France.

On fuira les acides, excepté la salade, qui réjouit le cœur. On sucrera les fruits qui en sont susceptibles, on ne prendra pas de bains trop froids; on tâchera de respirer de temps en temps l'air de la campagne; on mangera beaucoup de raisin dans la saison; on ne s'exténuera pas au bal à force de danser.

On se couchera vers onze heures dans les jours ordinaires, et pas plus tard qu'une heure du matin dans les *extra*.

En suivant ce régime avec exactitude et courage, on aura bientôt réparé les distractions de la nature; la santé gagnera autant que la beauté et des accents de reconnaissance retentiront agréablement à l'oreille du professeur.

On engraisse les moutons, les veaux, les bœufs, la volaille, les carpes, les écrevisses, les huîtres; d'où je déduis la maxime générale: *Tout ce qui mange peut s'engraisser, pourvu que les aliments soient bien et convenablement choisis.* (*Lire le mois prochain: Le Jeûne.*)

Reportage—



Qu'est-ce qui vous a frappé le plus dans ce combat?
—Vous vous f.... de moi? Qui voulez-vous que ce soit, sinon mon adversaire?!!

REMONTRANCES A UNE FEMME QUI FUME

Vous êtes charmante, Madame, mais pourquoi, hier soir, avant la fin d'un dîner parfait, avez-vous allumé une cigarette? Non contente de vous mettre du rouge entre chaque plat et de sembler ainsi dîner chez le parfumeur, trouvez-vous donc un austère plaisir à donner à tout un goût de cendres? Et vous n'avez même pas l'excuse d'être Américaine, ce qui vous permettrait non seulement de fumer, mais de noyer la truite meunière dans du café au lait. Vous êtes Française, Madame, donc digne d'apprécier les bonnes choses, et c'est pourquoi vous avez tort.

Il est universellement admis que toutes les femmes fument. Avec la jeune Grecque de Pierre Louys, elles pensent que depuis deux mille ans c'est la seule volupté nouvelle et en profitent et en abusent. Dussent-elles se noircir les dents et s'irriter la gorge, héroïques, elles toussent, mais fument toujours. J'espère bientôt les voir s'annexer un cigare qui fait très valse viennoise et tzigane 1900. Et même, pourquoi pas? une bonne pipe. Les fumeurs de pipe sont tellement optimistes et convaincus: "Vous ne savez pas ce que vous perdez!" Mais si, un bon mal de cœur...

Outre l'occasion de tirer de votre sac un gentil arsenal évidemment préférable à un revolver, je conviens qu'une cigarette est parfois agréable. L'odeur blonde du tabac anglais contracte avec le café un mariage d'inclination, le virginie aime les cocktails, c'est le parfum des bars, gin, citron, sel, des olives et des chips, fumée...

Le thé préfère les tabacs d'Orient et certaines cigarettes ambrées sont au mieux avec la douceur des vins d'Espagne. Mais les vins français n'en ont que faire et surtout les plats de chez nous. Barbarie de mêler ce goût de foin rôti à toutes les herbes de la Saint-Jean d'une sauce savamment préparée, d'ajouter une fausse note à cette symphonie.

Il y a toujours, dans les livres, au moment où l'auteur ne sait plus quoi dire, quelqu'un qui allume une cigarette et suit rêveusement les volutes invariablement bleues. Ainsi fumer est une évasion; vous devenez incertaine et vague, Madame, à travers ce rideau, si léger soit-il Cet air "tableau d'Eugène Carrière" est tout à fait démodé. Pour tout dire, je ne trouve pas plus poli de fumer à table que de déplier un journal.

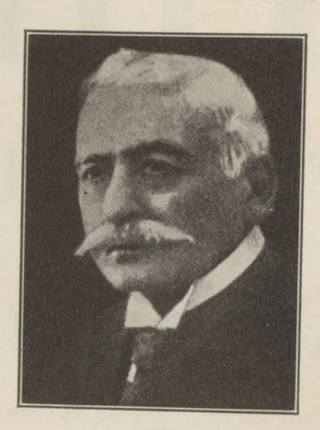
Elisabeth MATHET.

(*Le Cafetier Picard.*)

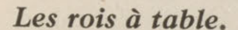
Souvenirs d'un chef-cuisinier

A la cour et à l'hôtel.—Soixante ans devant les fourneaux.—Quelques menus étrangers.—Le point de vue de l'Eglise dans la question culinaire.

Par **AUGUSTE ESCOFFIER**


M. A. ESCOFFIER

Je n'ai jamais pensé que la prédilection pour la bonne cuisine puisse être un grand péché, mais pour calmer à ce sujet ma conscience, j'ai soumis mes doutes à un ecclésiastique haut placé. A ma grande surprise il m'a répondu ceci: "Dieu a créé tant de bonnes choses pour le plaisir et la satisfaction de la race humaine que ce serait plutôt un péché de ne pas les apprécier. La goinfrerie est certainement un péché et peut avoir des conséquences désagréables. Mais je crois que le plaisir de bien manger, qui est un privilège aussi bien de l'homme que de la femme, est un don divin et nous offenserions Dieu en le dédaignant. Ne négligeons donc pas notre devoir sacré et souvenons-nous qu'un amour honnête de la bonne chère est un des charmes de notre existence, et aide à maintenir la joie et le bonheur domestiques." Je dois ajouter que ce digne ecclésiastique prêchait lui-même d'exemple quand il se mettait à table.



Les rois à table.

Mes soixante ans d'expérience, pendant lesquels j'ai rencontré la plupart des grands homme de mon temps, m'ont appris que presque tout le monde partage cette opinion. Les rois, par exemple, aiment, eux aussi, les mets succulents, quoiqu'ils n'en fassent rien paraître dans les solennités publiques.

Le kaiser, par exemple, ne mangeait aux banquets officiels que des plats très simples; a cause de son bras atrophié il évitait ceux qui pourraient exiger l'emploi des deux mains. Il ne mangeait que peu de viande, il buvait très peu, et préférait surtout les fruits.

Le roi Edouard VII était un grand gourmet. Lorsqu'il n'était encore que prince de Galles, il avait visité beaucoup de restaurants où j'étais chef et il allait souvent à Paris et à Monte-Carlo. Il avait un appétit solide et s'y connaissait dans les choses de table. Il a été le seul Anglais, parmi tous ceux que j'ai connus, qui aimât les cuisses de grenouilles.

"Nymphe à la Rose".

J'ai eu beaucoup de difficultés à faire accepter ce plat par les Anglais. Etant chef au Savoy, j'avais décidé de livrer bataille en faveur de la grenouille et de prouver au public anglais que cette petite bête, quand on a appris à en connaître la saveur, est même meilleure que le poulet. A un grand dîner de 700 couverts, j'avais présenté un nouveau plat, appelé par moi, "la nymphe à la rose". Servi avec une sauce piquante, il était exquis, et bientôt il était devenu l'un des plats favoris. Personne ne se demandait de quoi il était fait: il était bon et cela suffisait. Mais un jour, dans un "party" de quatre personnes, une dame, qui en avait goûté, s'était exclamée: "Mais c'est de la grenouille!" Le secret était divulgué, mais aucune tragédie ne s'en suivit. La société londonnienne trouvait à son goût la "nymphe à la rose". Malgré tout, le plat de grenouilles n'est jamais devenu populaire en Angleterre.

Expérience des grands hôtels.

Autrefois, les monarques et les grands seigneurs étaient seuls à tenir bonne table, et les chefs de la Cour avaient souvent l'occasion de créer des plats nouveaux. Mais tout a changé avec l'apparition des grands hôtels de luxe. Quand j'étais chef au Carlton, on m'avait proposé une place à la Cour; mais j'ai dû décliner cette offre, d'abord parce que le Carlton me payait £2,000 par an — ce qu'aucune Cour ne pouvait offrir — et ensuite parce que la Cour n'a pas de menu très varié et que le cuisinier y a trop rarement la possibilité de montrer ce dont il est capable.

Comme exemple d'incidents curieux qui peuvent arriver à un chef de palace, je citerai le cas d'un millionnaire brésilien qui avait commandé une caille à l'eau de Cologne. Cela paraissait étrange; mais je me suis chargé de la préparer en faisant seulement demander au millionnaire quelle eau de Cologne il préférait, ce liquide n'étant pas marqué sur notre liste d'ingrédients.

Un menu sans dîner.

Un millionnaire américain, à présent très âgé, connu pour son avarice, m'avait une fois commandé, à Monte-Carlo, un dîner de douze

(*à suivre page 29*)

PATISSERIE

Palais de dames

Fouettez bien fermes 5 blancs d'œufs auxquels vous ajoutez ½ livre de sucre et ½ livre de farine tamisée.

Introduisez l'appareil dans une poche et dressez en formes ovales sur des plaques cirées.

Une heure après, dorez-les légèrement et faites cuire au four doux.

Gateaux secs pour thé.

Tamisez une livre de farine sur la table, faites une fontaine, mettez au milieu 3 onces ½ de beurre, 3 onces ½ de sucre, un grain de sel, un œuf entier et ½ verre de lait.

Mêlez le tout afin d'obtenir une pâte consistante et lisse que vous faites reposer.

Abaissez la pâte en bandes minces et sur celles-ci coupez les gâteaux avec un coupe-pâte rond ou cannelé.

Dorez les morceaux avec un pinceau et parsemez vos gâteaux d'amandes finement hachées. Rangez vos gâteaux sur une plaque et faites cuire à four doux.

Poires belle Hélène.

Déposez dans une coupe à fruits une cuillèrée de crème à la glace vanille, posez votre poire dessus et nappez de sauce chocolat que vous saupoudrez d'amandes grillées.

Décorez autour avec une crème fouettée.

Œufs à la neige.

Prenez 10 blancs d'œufs mettez-les dans une terrine froide pour les fouetter. Pour obtenir une bon blanc d'œuf qui n'égraine pas, il est préférable d'y mettre une petite pincée de sel et un jus de citron.

Il faut absolument que vos blancs d'œufs soient propres, il ne faut pas non plus qu'il y ait trace de jaune d'œuf, car toute matière grasse empêche le fouettage des blancs d'œufs.

Après que vos 10 blancs d'œufs sont bien fouettés, ajoutez une livre de sucre et continuer le fouettage.

Mettez dans une casserole de l'eau bouillante avec une tasse de lait et au moyen d'une cuiller, formez des quenelles ovales et pochez-les des deux côtés; retirez-les et placez-les sur une serviette.

Pour les servir, placez-les dans un plat et recouvrez-les de sauce anglaise à la vanille.

Sauce anglaise sucrée.

Faites bouillir ½ pinte de crème, mélangez 6 jaunes d'œufs avec 8 onces de sucre, battez bien le tout et versez votre crème bouillante par-dessus, tout en travaillant la sauce.

Remettez sur le feu jusqu'à épaississement de la sauce en évitant toutefois de laisser bouillir.

Passez à l'étamine et versez la sauce sur vos œufs.

Louis MAURON.

Comment réussir les pommes de terre soufflées

Le problème des pommes soufflées a intrigué bien des maîtresses de maison. Maintenant tous les traités de cuisine en ont donné la recette, et en général à toutes les tables, on mange des pommes soufflées aussi belles que celles des restaurants les plus renommés. Enonçons tout d'abord la technique et tâchons ensuite d'en comprendre la mécanisme.

Couper de la pomme de terre hollande blanche en rondelles d'une épaisseur de 5 millimètres environ. Les jeter dans un bain de graisse chaude et attendre qu'elles soient cuites à point, c'est-à-dire qu'elles deviennent transparentes. Les retirer de la friture très rapidement et les jeter une à une dans un bain de graisse excessivement chaude, brûlante. Immédiatement les rondelles montent à la surface, se soufflent. On finit alors la friture. Ces pommes de terre, dans les restaurants, sont mises de côté et replongées dans la friture chaude avant d'être servies. *Pour réussir, il ne faut faire que peu de rondelles à la fois.*

Que se passe-t-il pendant ces deux temps de friture?

Pendant le premier temps, les tissus de la pomme de terre portés à une température moyenne subissent une coction dans leur eau de constitution, ils se ramollissent; les parois des cellules végétales deviennent moins résistantes, l'amidon se gonfle, et de la vapeur d'eau se trouve emprisonnée à l'intérieur de la rondelle, grâce à la coque coagulée et légèrement caramélisée qui se forme à la surface.

Lorsque ce ramollissement des tissus est à son maximum, on jette rapidement la rondelle dans une seconde graisse brûlante, portée à une température beaucoup supérieure à celle du premier bain. La vapeur d'eau contenue dans la pomme de terre se trouve brusquement surchauffée, dilatée, elle distend les tissus ramollis au milieu desquels elle se trouve, et ne rencontre que la résistance de la coque coagulée. Celle-ci, grâce à son élasticité, se distend, se caramélise sous l'effet de la forte chaleur et se fixe dans sa nouvelle forme. La pomme de terre est soufflée.

On comprend tout de suite les nombreuses causes de non-réussite de l'opération. Si l'intérieur n'est pas assez cuit, la pression de la vapeur d'eau n'arrivera pas à faire céder les tissus dans le second bain, la pomme ne soufflera pas. Si ces tissus sont assez cuits, mais la coque trop caramélisée, trop résistante, celle-ci ne cédera pas sous la pression de la vapeur, la pomme ne soufflera pas. Si on jette trop de rondelles à la fois dans le second bain, sa température descend rapidement et la chaleur se trouve insuffisante pour porter en surpression la vapeur d'eau de la rondelle; pendant ce temps la surface durcit, perd son élasticité et lorsque, le feu aidant, la température est suffisante, la vapeur d'eau ne peut par sa pression vaincre le manque d'élasticité de l'enveloppe; la pomme ne souffle pas.

En résumé, pour réussir, il faut, non seulement connaître une formule, mais grâce à l'habitude, au tour de main, savoir la modifier suivant les variations des éléments: feu, nature de la graisse, qualité de la pomme de terre et épaisseur des rondelles employées.

Les concerts radiophoniques du C.P.R. en 1931-1932

Le programme des concerts radiophoniques que le Pacifique Canadien offrira au public, durant la saison de 1931-32, consistera principalement en causeries de voyages, avec interprétations de pièces musicales se rapportant aux pays d'Europe et des bords de la Méditerranée. L'hiver dernier, les artistes des Croisières Musicales, sous la direction d'Alfred Heather, rendirent des concerts semblables et ceux-ci furent accueillis avec une telle faveur par le public radiophile, que les autorités de la compagnie ont jugé à propos de reprendre ce genre de concerts pendant la prochaine saison.

Ces concerts commenceront le 2 octobre prochain et seront donnés par la troupe d'opérette d'Alfred Heather, que secondera l'orchestre du Royal York, sous la direction de Rex Battle. Il a fallu entreprendre des recherches minutieuses pour réunir les matériaux nécessaires à l'élaboration de ces programmes et la tâche en fut confiée à M. George M. Brewer, organiste et compositeur bien connu de Montréal, par le Service de la Radio du Pacifique Canadien. Chaque heure de musique comprendra une vingtaine de pièces, de sorte que pour les dix-huit concerts préparés, M. Brewer dut choisir une série de trois cent soixante numéros, illustrant bien le caractère des pays concernés. De plus, plusieurs artistes de nationalités diverses se feront entendre dans quelques-uns de ces concerts donnés à la radio.

Le programme du premier concert de la saison, donné le 2 octobre, sera fait de musique norvégienne, puis sera suivi le 9 octobre par un concert de musique danoise et islandaise. Il y aura ensuite des programmes de musique espagnole, française et allemande, et des concerts de musique suédoise, finlandaise, italienne, belge, autrichienne, tchéso-slovaque, grecque, turque, polonaise, hongroise, égyptienne, écossaise et irlandaise.

Ces programmes, par leur caractère éducationnel, constitueront sans aucun doute l'une des principales attractions de la prochaine saison radiophonique canadienne.

Tout ce que vous désirez manger pour 60 cents seulement

Les restaurants new-yorkais qui ont adopté cette méthode de prix fixe et de carte "illimitée" déclarent qu'elle est fort goûtée par le grand public.

"*Tout ce que vous désirez manger, pour* 60 *cents!!*" Un restaurant de Broadway, à New-York, avait ouvert, sous cette enseigne, une "mangeoire" à carte illimitée, où le client pouvait manger autant qu'il le voulait — et reprendre de tous les plats — pour la somme de 60 cents, soit 15 francs.

Cet exemple n'a pas tardé à être suivi par une vingtaine de restaurants populaires, fréquentés surtout par les gens atteints par la crise économique qui apprécient l'abondance de la nourriture et la modicité de l'addition.

Il paraît même que les propriétaires de ces restaurants se trouvent bien d'un système qui remplace le menu fixe par l'addition fixe. Leurs bénéfices ont augmenté de 20 pour 100 et leur clientèle s'est accrue dans des proportions considérables.

On pourrait croire, cependant, que les affamés ou les gourmands en profitent. Une enquête, effectuée par le secrétaire de l'Association des restaurateurs, démontre qu'il n'en est rien. Les consommateurs "qui mangent comme des gorets" n'atteignent pas 10 pour 100 du total; le reste ne mange pas davantage qu'à l'ordinaire.

Il existe évidemment des cas de gloutonnerie, dont quelques-uns sont étonnants. Le plus remarquable est celui d'un homme qui a pu absorber un "cocktail au jus de tomate" — c'est un aliment liquide dont l'Europe n'a pas la moindre idée, — trois portions de foie aux oignons, deux salades, quatre tasses de café, de la tarte, du flan, un melon d'eau, des biscuits en nombre considérable et des "muffins". Une femme a pu manger pendant deux heures, pour ses 15 francs — mais elle a dû être "enlevée" de la table...

L'impitoyable statistique du secrétaire de l'Association hôtelière spécifie que les New-Yorkais, peu habitués aux largesses et à la vie à bon marché, commencent par demander s'il est absolument exact qu'ils puissent manger *ad libitum*, s'en assurent d'une manière précise à la caisse et mangent sans exagération, ayant, au fond du cœur, la crainte de l'addition. Mais les voyageurs, ceux qui visitent New-York, et surtout les provinciaux, ne trouvent rien d'extraordinaire au tarif modique et à l'abondance incroyable de la table.



Elle ne coûte pas plus cher que la mauvaise

Par M. Louis Mauron

Chef Cuisinier



M. Louis Mauron

Les Huîtres

Huîtres à la poulette (pour 5 personnes).

Ouvrez 2 douzaines d'huîtres, détachez-les de leurs coquilles et faites-les blanchir avec un verre de vin blanc; conservez la cuisson, lavez vos huîtres et épongez-les ensuite sur un linge et parez les.

Hachez un oignon, mettez-le dans une casserole avec du beurre, faites-le revenir sans qu'il prenne de couleur, saupoudrez avec une cuillérée à soupe de farine et faites cuire le tout pendant 2 minutes en ayant bien soin de tourner; délayez ensuite peu à peu et hors du feu avec la cuisson des huîtres additionnée de bouillon de façon à obtenir une sauce bien liée; au premier bouillon, retirez cette sauce sur le côté, et ajoutez quelques queues de persil, quelques grains de poivre blanc.

Faites cuire la sauce pendant ¼ d'heure, ensuite dégraissez-la et passez-la dans une autre casserole pour la lier avec 4 ou 5 jaunes d'œufs.

Ajoutez ensuite vos huîtres et complétez le plat avec un jus de citron, décorez avec une pincée de persil haché et servez bien chaud avec des toasts.

Huîtres grillées (pour 5 personnes).

Ouvrez 2 douzaines d'huîtres, détachez les chairs des coquilles et conservez la moitié des coquilles, celles qui vous paraîtront les plus creuses.

Mettez 2 huîtres dans chaque coquille ainsi que leur eau, saupoudrez-les avec une pincée de poivre, du persil haché et de la mie de pain râpée; arrosez au pinceau avec du beurre fondu.

Rangez vos huîtres sur un plat et pour conserver leur équilibre, placez vos coquilles sur un lit de gros sel; mettez vos huître dans le four pour les faire gratiner sur le dessus et servez aussitôt.

Huîtres fraiches aux fines herbes (pour 5 personnes).

Ouvrez 2 douzaines d'huîtres, détachez les chairs des coquilles, faites blanchir vos huîtres avec un peu de vin blanc et conservez votre cuisson.

Faites égouter les huîtres sur un linge, préparez 4 cuillérées de fines herbes cuites avec des échalottes, oignons, champignons; liez le tout avec un petit morceau de beurre manié (le beurre manié est un mélange égal de beurre et de farine).

Ajoutez ensuite les huîtres et au premier bouillon, liez la sauce avec 2 jaunes d'œufs.

Finissez le ragout avec un jus de citron, une pointe de cayenne, une pincée de persil haché.

Placez en portions égales votre ragout d'huîtres dans 10 à 12 coquilles et masquez à la surface avec de la mie de pain frite au beurre.

Dressez les coquilles sur un lit de gros sel afin qu'elles conservent leur équilibre et servez.

Croûtes aux Huîtres (pour 5 personnes).

Coupez des tranches de pain en formes carrées ayant ½ pouce d'épaisseur, faites-les frire dans le beurre des deux côtés, quand elles sont égoutées, enlevez la mie, il reste donc la croute en forme de cadre.

Faites blanchir 2 douzaines d'huîtres, que vous aurez au préalable détachées de leurs coquilles, parez-les et coupez la chair en petits dés.

Faites une sauce brune dans laquelle vous mettrez les huîtres en y ajoutant des filets d'anchois hachés.

Quand la sauce est réduite, retirez-la du feu, prenez l'appareil pour remplir vos croûtes que vous saupoudrez avec du parmesan. Mettez un peu de beurre fondu sur vos croûtes et faites gratiner ***sous le gaz.***

Dressez vos croûtes sur une serviette et servez.

Pâté aux Huîtres (pour 5 personnes).

Ouvrez 2 douzaines d'huîtres, détachez les chairs de leurs coquilles et faites-les blanchir dans leur eau; vous pouvez ajouter un petit verre de vin blanc et un jus de citron.

Une fois blanchies, gardez le fond qui vous servira à bonifier votre sauce. Placez vos huîtres sur une serviette, enlevez la barbe.

Dans une casserole, placez 4 cuillérées à soupe de beurre, que vous faites fondre, ajoutez la même proportion de farine.

Faites bouillir une ½ pinte de crème que vous versez tranquillement sur votre roux (composition de votre farine et de votre beurre), ajoutez aussi le bouillon que vous avez obtenu en blanchissant vos huîtres.

Si votre sauce n'est pas assez consistante, liez-la avec 2 jaunes d'œufs, passez-la à l'étamine et ajoutez un morceau de beurre.

Faites chauffer vos croûtes de pâté quelques minutes dans le four avant de placer vos huîtres avec la sauce bien chaude et servez bien chaud.

Huîtres Florentine (pour 6 personnes).

Ouvrez 2 douzaines d'huîtres fraiches, détachez les chairs de leurs coquilles et conservez les plus grosses coquilles.

Faites blanchir vos huîtres comme d'habitude et versez un peu de beurre fondu sur les coquilles. Mettez sur un plat un lit de gros sel qui permettra de faire tenir les coquilles en équilibre, ensuite hachez un peu d'épinards que vous faites revenir au beurre avec du sel, poivre et muscade râpée.

Placez une petite cuillérée de cet appareil au fond de la coquille et déposez la chair par-dessus, une sur chaque coquille.

Faites une ½ pinte de sauce crème, laquelle une fois bien cuite sera liée avec 4 jaunes d'œufs et une poignée de parmesan. Efforcez-vous à laisser votre sauce bien épaisse pour qu'elle vous permette de napper les huîtres convenablement, ensuite saupoudrez avec du fromage et gratinez au four, servez tel quel bien chaud.

Huîtres au Bacon (pour 6 personnes).

Ouvrez 2 douzaines d'huîtres fraiches, détachez les chairs de leurs coquilles et gardez les plus grosses coquilles ou, pour mieux dire, les plus creuses.

Coupez du bacon pas trop gras et mince, entourez-en l'huître et faites tenir le bacon au moyen d'un cure-dents. Faites griller dans le beurre et ensuite placez vos huîtres dans des coquilles creuses en ayant soin d'enlever les cure-dents.

Faites un beurre noisette que vous versez sur vos huîtres bien chaudes et servez quelques tranches de citron à part.

POTAGES

Potage vraie tortue.

Je vais donner ces deux recettes de façon à en rendre la confection facile; je commencerai par le potage vraie tortue:

Prenez une bonne poule, flambez, videz et dépecez-la par morceaux que vous placez dans une casserole avec les pattes bien propres, le cou et le gésier; ajoutez un morceau de jambon cru, un jarret de veau coupé, quelques petits oignons et un morceau de beurre.

Faites revenir ces viandes, assaisonnez-les; quand elles sont de belle couleur, saupoudrez-les avec 2 cuillérées de farine et faites cuire 5 autres minutes; mouillez ensuite avec un verre de vin blanc et 2 ou 3 pintes de bouillon; ajoutez un bouquet d'aromates, un morceau de céleri, un bouquet de persil et quelques grains de poivre.

Quand vos viandes sont cuites, égoutez-les et dégraissez la soupe que vous faites passer au tamis dans une autre casserole; placez ensuite sur le feu et au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté du poèle, de façon que l'ébullition n'ait lieu que partiellement.

Ouvrez une boite de tortue en conserves, placez-la au bain-marie, quand elle est chaude, versez-la sur un tamis; mêlez le liquide à la soupe en y ajoutant un verre de vin Madère, une petite poignée d'herbes odorantes, telles que feuilles de marjolaine, de thym, de basilic, de sariette; couvrez la casserole.

Coupez les chairs de la tortue en petits dés égaux que vous déposez dans une casserole, mouillez avec un peu de soupe que

vous avez préparée et passée à l'étamine après avoir mélangé le tout, complétez par un verre de Madère, une pointe de Cayenne.

Versez votre potage dans une soupière et ajoutez un jus de citron.

Servez bien chaud.

NOTA. — Avec la tortue, on peu ajouter des petites quenelles de veau ou de volaille, ainsi que des truffes coupées en juliennes; dans ces conditions, le plat est naturellement plus luxueux.

Potage fausse tortue.

Coupez la moitié d'une tête de veau, faites-la blanchir, flambez-la et coupez-la en morceaux que vous faites cuire dans un fond blanc avec des légumes, des aromates et un verre de vin.

Quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa cuisson et faites-la égouter.

Supprimez alors de chaque morceau de votre tête de veau, les parties qui sont généralement grasses, et ensuite coupez la viande en petits carrés que vous déposez dans une casserole en les arrosant de Madère; tenez la casserole au chaud.

Avec une bonne poule, un peu de jambon, des légumes et des aromates, préparez un fond de potage tel qu'il a été expliqué précédemment, ajoutez ensuite une partie de la cuisson de la tête de veau.

Passez votre potage et ajoutez les petits morceaux de têtes coupés en petits carrés, sans oublier le Madère dans lequel ils ont mariné.

Faites infuser les aromates dans une petite casserole à part et au moment de servir, mélangez dans votre soupe avec une pointe de Cayenne.

● ● ●

Raviolis (pour 30 personnes).

Pour faire la pâte, prenez 2 livres de farine, une pincée de sel, un peu de muscade râpée; ajoutez 2 cuillérées d'huile d'olive et finissez avec de l'eau en quantité raisonnable pour faire une pâte assez dure.

Préparez une farce dont voici la composition:

De la volaille cuite, du maigre de jambon, une cervelle de veau, passez le tout dans la machine à viande, ajoutez ensuite 2 jaunes d'œufs et du persil haché.

Disposez votre pâte en carrés très minces, sur lesquels vous posez, à l'aide d'une cuiller, votre farce par petits tas, ensuite humectez la pâte autour de votre farce avec un pinceau et de l'œuf battu; faites un deuxième carré de pâté que vous placez sur l'ensemble et pressez légèrement afin que la pâte colle.

Découpez ensuite à l'aide d'une roulette à pâtisserie et détachez vos raviolis à mesure que vous les coupez. Vous les rangez sur une plaque farinée pour empêcher que la pâte s'attache.

Quelques minutes avant de servir, plongez vos raviolis dans l'eau bouillante salée pendant 4 à 5 minutes. Egoutez vos raviolis avec une écumoire, dressez-les au fur et à mesure par couche sur un plat creux, saupoudrez de parmesan, arrosez avec un peu de jus de viande lié avec un peu de tomates et terminez avec un peu de beurre cuit à la noisette.

Tenez le plat sur la bouche du four pendant quelques minutes et servez aussitôt que demandé.

Il vous est possible également de gratiner vos raviolis.

Les raviolis de même que les macaronis au jus, sont des mets qui conviennent pour être servis au déjeuner.

● ● ●

Galantine de dinde à la gelée.

Choisissez une dinde pas trop grasse mais bonne, flambez-la, coupez les pattes et les ailerons, désossez-la et retirez les chairs de l'estomac que vous découpez en filets, déposez-les dans une terrine et assaisonnez-les.

Retirez aussi les chairs des cuisses en prenant soin d'enlever les nerfs et hachez la viande avec 1 livre et ½ de porc frais pas trop gras.

Passez votre viande à la machine deux ou trois fois de suite, afin d'obtenir une farce très fine, ensuite assaisonnez avec des épices moulues et mélangez.

Avec votre blanc de dinde que vous avez coupé en filets, ajoutez aussi quelques tranches de jambon coupées en bande également de ½ pouce de large; faites mariner ces filets dans un verre de sherry ou cognac et ajoutez quelques belles truffes et une poignées de pistaches émondées (épluchées).

Mettez votre farce sur la glace dans un bol et ajoutez une pinte de crème petit à petit en même temps que vous travaillez la farce avec une spatule en bois.

Lorsque votre farce est prête, assaisonnez-la.

Placez votre dinde sur un table et mettez une bonne couche de farce, ensuite placez vos filets de jambon et de dinde dessus et les truffes au milieu. Mélangez les pistaches avec la farce et ajoutez le restant de la farce par-dessus.

Fermez votre dinde au moyen d'une aiguille à brider et roulez-la dans un linge que vous attachez aux deux bouts et au milieu par intervalles.

Placez dans une casserole les os de dinde et quelques pieds de veau et une bonne garniture de légumes. Une fois que le tout commence à bouillir, placez votre galantine dedans et ensuite laissez bouillir pendant deux heures rès doucement.

Quand la cuisson est terminée, sortez votre dinde, détachez votre linge et resserrez à nouveau la dinde dans le linge pour qu'elle garde sa forme ensuite placez votre dinde dans un plat de grandeur appropriée, entourez-la avec le même bouillon qui a servi à sa cuisson et laissez refroidir une nuit dans la glacière.

Avec le restant de la gelée, vous pourrez faire la décoration de votre plat.

Pommes de terre Dauphine (pour 10 personnes).

Faites bouillir 3 livres de pommes de terre que vous épluchez. Une fois cuites, passez-les dans la passoire à pommes purée et conservez leur chaleur.

Dans une autre casserole, faites bouillir une tasse de lait avec 2 onces de beurre et une pincée de sel.

Quand le lait entre en ébullition, ajoutez la même quantité de farine et travaillez l'appareil vivement pour éviter qu'il se forme des grains; quand le tout parait bien lisse, tirez votre appareil du feu, placez votre casserole sur la table et ajoutez graduellement 6 œufs. Râpez un peu de muscade sur vos pommes de terre et mélangez-les avec votre appareil qui est en somme une véritable pâte aux choux.

Faites chauffer votre friture et incorporez vos pommes de terre dans une poche à dresser; poussez vos pommes de terre dans la friture et coupez-les d'une longueur d'un pouce à mesure qu'elles sortent, il est facile de les couper avec un couteau que vous aurez tempé dans la friture pour faciliter l'opération.

Une autre moyen c'est de prendre du papier beurré et de dresser votre plat au moyen d'une poche ayant une douille cannelée dans laquelle passeront vos pommes de terre, ensuite trempez les morceaux dans la friture fumante.

Par ce dernier moyen, vous obtenez des pommes fantaisies.

(*Voir la Pâtisserie page 21*)

Souvenirs d'un chef—voir page 20

couverts. Le menu devait comprendre que des plats inédits, les meilleurs et les plus chers. Après beaucoup de réflexion, j'avais pu établir une liste d'environ vingt nouvelles créations, dont chacune devait revenir à 1,000 francs environ. Les plats devaient être peu communs. Je voulais que toutes les têtes des pièces servies aient des brillants à la place des yeux, et le champagne devait jaillir d'une fontaine. Fier de mon œuvre, je présentai au millionnaire un menu richement décoré. Il le lut avec plaisir, me congratula avec effusion et enfin me dit, à mon grand étonnement: "Fort bien, donnez-moi une douzaine de ces menus, je vous les paierai, ainsi que votre travail. Je n'ai pas besoin du dîner, il me suffit d'avoir les menus que j'enverrai à mes amis d'Amérique pour qu'ils sachent quelles fêtes je donne en Europe.

Observer, Londres.

ERRATUM

Dans notre dernier numéro, page 27, *troisième ligne de la colonne* 2, *une erreur s'est glissée:*

Au lieu de "vos raisins" *il faut lire* "vos savarins".

Nous prions nos lecteurs de vouloir bien nous excuser.

Les origines du jazz

On pensait jusqu'ici que le jazz était l'expression de la musique nègre. Or, s'il nous faut en croire Le Discophile de l'*Ordre*, il serait dû à la fantaisie d'un ivrogne ou, si le mot vous paraît excessif, d'un bon buveur. Il remonterait à l'année 1913, exactement.

Cette année-là, il y avait à Chicago, dans un établissement de la 33è avenue, — le café Shiller — un petit orchestre confié à la direction d'un magnifique noir. Celui-ci, un nommé Jasbo Brown, jouait en virtuose de tous les instruments. Par caprice, au cours d'un morceau, il passait du banjo au violon, du clairon à la flûte, et cela était fort divertissant.

Quand il était à jeun, c'était parfait. Mais dès qu'il avait bu, la confusion devenait prodigieuse. Or, fait bizarre, le public, loin de se fâcher, goûta fort ces manifestations étranges et encourageait l'auteur de ces bruits étonnants en criant: Encore, Jasbo! ou encore, jazz!

Jasbo Brown vint à New-York. Il y fut accueilli triomphalement. On l'imita. Son genre se répandit à travers l'Amérique et, de là, dans le monde entier.

LA FRUGALITE DU DUCE ET DU ROI

Mussolini mange les spaghettis au naturel

par David Darrah

Le travail le plus facile, en Italie, est de faire la cuisine pour M. Mussolini et pour le roi Victor-Emmanuel III. L'emploi de cuisinier au Palais Royal ou à la villa Torlonia, chez M. Mussolini, est même plus facile que celui d'un député italien ou d'un cocher à Naples. Car aussi bien le dictateur que la famille royale ne mangent que très frugalement.

Mussolini, qui souffre d'une maladie d'intestin et doit suivre un régime, est encore plus sobre que le roi. Sa nourriture se compose surtout de lait, de légumes, de fruits cuits ou très murs et de potages.

Pas de sauces!

Le "Duce" peut goûter aux spaghettis, mais sans sauce de tomates, ni viande hachée comme les aiment les Italiens — il n'a droit qu'aux spaghettis nature. Quoique les spaghettis soient le mets national italien, la famille royale n'en mange pas du tout. Ses membres ne les aiment pas, et d'ailleurs c'est un plat qu'il est difficile de manger avec élégance.

Au petit déjeuner, Mussolini ne prend pas de café, il boit du lait et mange des fruits de saison. Il est rare qu'il y ait de la viande à sa table et alors c'est du rôti de veau ou du poulet. Naturellement, pas de vins ni de liqueurs.

La famille du "Duce" a par contre une table bien garnie à l'italienne, c'est-à-dire des spaghettis, des plats de viande aux sauces bien relevées, des légumes cuits à l'huile, et des fromages, surtout le Bel Paese et le Gorgonzola.

Le vin à table royale.

Le cuisinier du roi Victor-Emmanuel n'a pas besoin non plus de fatiguer son imagination à la recherche de plats nouveaux. Parfois, quand des hôtes étrangers sont reçus au palais du Quirinal, on élabore un menu pareil à tous les menus des dîners officiels dans tous les pays d'Europe, qui commence par le potage et finit par les fruits en passant par le suprême de sole et par la langouste. Mais on ne sert que des vins italiens.

Du gibier pendant les chasses.

Le gibier fait son apparition sur la table royale lors des parties de chasse; il remplace alors le plat de poisson ou de viande.

Au petit déjeuner, le roi et la princesse Maria — la seule des princesses qui ne soit pas encore mariée et qui se fiancerait bientôt au prince Otto de Hongrie — prennent du café au lait; ce dernier vient des fermes royales. La reine Hélène préfère le thé, probablement parce qu'elle a été élevée à la Cour du tsar de Russie. On prend des petits pains au beurre et à la confiture, de préférence à la confiture d'oranges, ainsi que des fruits crus. Ce déjeuner a lieu de très bonne heure aussi bien au Quirinal qu'à la villa Savoia où la famille royale réside le plus souvent, et il est servi à chacun séparément. Le roi se lève très tôt et déjeune presque toujours avant sept heures.

Le Roi pêche lui-même son poisson.

Quand la famille royale s'en va pour l'été à San Rossore, près de Pise, ou dans les montagnes, à Sainte-Anne de Valdieri, en Piémont, la chère est encore plus simple. A Marino di Pisa, le roi lui-même, fervent amateur de pêche, fournit le poisson pour sa table. A Sainte-Anne de Valdieri, c'est le tour du grand gibier. Le roi est un excellent chasseur, comme tous ses ancêtres. On disait de son père, le roi Humbert, qu'il n'était heureux qu'à la chasse au chevreuil dans les Alpes du Piémont. Son grand'père, le grand roi Victor-Emmanuel II, qui avait unifié l'Italie, consacrait à la chasse tous ses moments de loisir.

Cependant que Victor-Emmanuel III obéit à cette passion héréditaire, son fils, le prince Humbert héritier du trône, ne semble pas du tout enclin à suivre les habitudes sportives du roi.

En ce qui concerne le roi lui-même, il est à remarquer qu'il préfère les légumes à tout autre plat, et qu'il boit surtout du lait et de l'eau fraîche. (*Chicago Tribune*).



Le Hodja avait deux femmes. Un jour, elles commencent à le taquiner en lui disant: "Laquelle de nous aimes-tu le mieux?"

Le pauvre homme essaie d'abord de se tirer d'embarras en affirmant qu'il les aime l'une et l'autre d'un égal amour. Mais elles n'admettent pas cette réponse. Et, finalement, pour trancher le cas, la plus jeune pose le problème suivant:

— Suppose que nous sommes toutes les deux en canot, sur un lac, et que l'embarcation chavire. Nasreddine, tu es sur le rivage. Laquelle de nous sauverais-tu la première?

Le Hodja, tout effaré, comme si l'accident se déroulait sous ses yeux, se tourna vers la plus vieille des deux femmes:

— Je crois, lui dit-il, que tu sais nager un tout petit peu... n'est-ce pas?

• • •

Miss Ethel entre avec sa grand'mère dans le magasin de nouveautés de la petite ville. La grand'mère est sourde, de sorte que le vendeur qui est en même temps patron, se permet de débiter à miss Ethel quelques fadaises. Mais miss Ethel ne semble pas entendre: elle fouille parmi les étoffes et les coupons, et, finalement demande:

— Combien ce crêpe de chine?

— Un baiser le mètre, fait le galant vendeur.

— Marché conclu, dit miss Ethel. C'est ma grand'mère qui paie...

• • •

Bien réjouissante histoire que contait sir Douglas Haig! On sait qu'il existe, en Angleterre, dans l'armée, l'Intelligence Corps.

Or, un employé du ministère de la Guerre, chargé d'expédier un pli à un officier de cette formation, inscrivit sur l'enveloppe, au lieu de "Intelligence Office", "Intelligent Officier".

Le lendemain, le chef de bureau faisait appeler son sous-ordre pour lui laver copieusement la tête:

— Vous ne pouvez pas porter plus d'attention à votre travail, gronda-t-il! Regardez cette adresse. Vous avez écrit: "Intelligent Officier". Or, vous savez bien que rien de tel n'existe en Angleterre!

• • •

Le pasteur rencontre Jenkins affalé sur un banc et plongé dans des pensées qui n'ont pas l'air d'être roses.

— Qu'y a-t-il, Jenkins? Des ennuis!

— Oui, Monsieur le Pasteur.

— Eh bien! mon enfant, confiez-vous à moi sans crainte: cela vous soulagera.

— Monsieur le Pasteur, j'ai... j'ai...

— Allons, Jenkins, qu'avez-vous?

— J'ai une femme de trop, Monsieur le Pasteur!

— Mais c'est épouvantable ce que vous me dites là! Vous êtes bigame!

— Oh! non, Monsieur le Pasteur, fait Jenkins, je ne suis pas bigame... J'ai une femme de trop, mais c'est la mienne...

• • •

On demandait un jour dans un salon à un homme très spirituel, quelle différence il y a entre une femme et une glace.

— C'est, répondit-il, qu'une femme parle sans réflechir et qu'une glace réfléchit sans parler.

— Et vous, Monsieur, riposta une dame piquée au vif, pourriez-vous me dire quelle différence il y a entre un homme et une glace? Vous ne savez pas. Eh bien! je vais vous le dire. C'est qu'une glace est toujours polie et qu'un homme ne l'est pas toujours.

• • •

On cause, dans une société, du talent qu'ont certaines personnes d'imiter le cri des animaux.

— Tout cela n'est rien, dit un Marseillais, j'ai un ami, lorsqu'il imite le chant du coq...

— Eh bien?

— Le soleil se lève!

